Società Agricola
Marini Giuseppe

БИРБАНТЕ IGT ТОСКАНА 2016

Красное вино Бирбанте IGT Тоскана 2016 производится из наших лучших сортов винограда Санджовезе и Мерло, с использованием спонтанной ферментации.

Винификация происходит в цементных емкостях с контролем температуры.

Название Бирбанте, которое мы выбрали для этого вина, связано с тосканской традицией, и переводится оно с итальянского как капризный, непослушный ребенок-озорник, в хорошем смысле этого слова.

Когда мы были еще детьми, то в один прекрасный осенний день, забавляясь и играя между собой в погребе в детские игры, мы стали произносит коротенькое четверостишье, которое вскоре превратилось в детский рифмованный стишок, рассказывающий о нашем беззаботном и полном радости детстве, вспоминая о котором мы и назвали наше вино Бирбанте.

НАИМЕНОВАНИЕ: *Красное вино из Тосканы IGT*

СОРТА ВИНОГРАДА: *Санджовезе 60%, Мерло 40%*

ВЫДЕРЖКА: *Санджовезе в цементных резервуарах и Мерло в барриках, в течении нескольких месяцев.*

КРЕПОСТЬ: *13,5% об.*

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ: *Рубиново-красный цвет, с переливающимися фиолетовыми оттенками.*

АРОМАТ: *Интенсивный, винный с легкими ванильными нюансами.*

ВКУС: *Сбалансированный, насыщенный, полнотелый, с интенсивным и стойким послевкусием.*

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Вино будет отлично сочетаться с мясом на гриле, дичью, мясным “Пепозо”, а так же с хорошо выдержанными сырами.

Società Agricola Marini Giuseppe
Via B. Sestini, 274 – Pistoia (Tuscany – Italy) Tel: +39 0573451162
www.marinifarm.it – info@marinifarm.it