

Прагал I.G.T. Верона



Фруктово-пряная смесь Корвины, Мерло и Сира полностью выражает нашу территорию, интригует своей приятной элегантностью и структурой. В приготовлении вина участвует свежий и частично подвяленный виноград, собранный с виноградников низкой урожайности. После длительной мацерации и брожения мы выдерживаем вино в больших дубовых бочках в нашем старинном винном погребе в Арбиццано ди Неграр.

Непроницаемый цвет, рубиновый с легкими оттенками граната и фиолетовыми отблесками. Интригующий аромат с чередующимися оттенками варенья из красных фруктов, увядшей розы и черной черешни, с более сложными ощущениями темных специй, табака и черного перца. Обволакивающий, теплый и очень мягкий вкус: яркая кислинка с мягкими и обволакивающими танинами, которые позволяют гармонизировать большую структуру и устойчивость.

КЛАССИФИКАЦИЯ

Красное веронское – типичное географическое указание (I.G.T.)

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Классическая Вальполичелла, местность Новаре в Неграр и долина Иллази, в 16 километрах к востоку от Вероны.

СОСТАВ ПОЧВЫ

Преимущественно глинистая, с более глубокими известняково-мергельными залежами.

СОРТА ВИНОГРАДА

Веронская Корвина, Мерло и Сира от трех разных клонов.

ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Корвина формируется по системе Гюйо 5600 лоз/гектар, Мерло и Сира формируются кордоном по 9500 лоз/гектар.

ГОД ПОСАДКИ ВИНОГРАДНИКА

1991/1993

ФИЛОСОФИЯ СОЗДАНИЯ

Задача этого вина – выразить характер веронской территории через сочетание Корвины и двух международных сортов: Мерло и Сира.



13,5% VOL.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 15°-18° C

СОЧЕТАНИЯ Легкие паста и ризотто, телятина и мясные карпаччо.

Жареная рыба со свежим томатным соусом, ракообразные на гриле. Свежие и средне-выдержанные сыры

АГРОНОМИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Благодаря современному типу посадки с высокой плотностью, более 80% обслуживания виноградника осуществляется механически. Вручную проводится зимняя подрезка, отбор почек и частичный сбор винограда. В дополнение, было достигнуто значительное сокращение использования химических веществ благодаря применению методов экологически устойчивого развития сельского хозяйства.

СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

Сорта Мерло и Сира собирают во второй половине сентября, после того как виноград достигнет полной зрелости. Производство вина ведётся путём мацерации при низкой температуре и брожение - при контролируемой температуре. После отжима, малолактическая ферментация завершается в стальных резервуарах. В первую декаду октября осуществляется ручной сбор Корвины, которую потом раскладывают в хранилищах для частичного подвяливания при постоянно контролируемой температуре и влажности. Начало производства вина, в зависимости от года, приходится на один из дней в середине ноября - после достижения частичного подвяливания винограда. Температура брожения колеблется между 23 и 28° C, а длительность мацерации - около 20-30 дней, в зависимости от особенностей винограда. За прессованием следует выдержка небольшого процента сула в больших дубовых бочках в течение 6 месяцев, с дальнейшей малолактической ферментацией. По прошествии 6-7 месяцев Корвина купажируется с основой Мерло и Сира, после чего дополнительная выдержка продолжается в бутылке.

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine