



СПЕЦИФИКАЦИЯ

**RASEA
TOSCANA SANGIOVESE 2011
I.G.T.**



RASEA – ЭТО КРАСНОЕ ВИНО НАИВЫСШЕГО КАЧЕСТВА, СОЗДАННОЕ ИЗ ВИНОГРАДА САНДЖОВЕЗЕ. ПРИ ЕГО СОЗДАНИИ СМЕШИВАЮТСЯ ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ БЕРЕЖНО СОБРАННЫЕ ПЛОДЫ ЭТОГО СОРТА.

НАЗВАНИЕ ВИНОГРАДНИКА: ПОСЛЕПОЛУДЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК.
РОЗА ВЕТРОВ: ЮГ И ЗАПАД.

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% САНДЖОВЕЗЕ.

ТИП ПОЧВЫ: ПЕСОК (79%) С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ГЛИНЫ (15%) И ИЛА (6%). ПЕСОК С ОКАМЕНЕЛОСТЯМИ.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ ЛОЗЫ СОСТАВЛЯЕТ:

5 000 РАСТЕНИЙ НА ГЕКТАР.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ С 1ГА: 60 ГКЛ. 5 300 БУТЫЛОК В ГОД.

ВИНИФИКАЦИЯ: РУЧНОЙ СБОР УРОЖАЯ В МОМЕНТ ИДЕАЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ В ЯЩИКИ ПО 10 КГ. ПОСЛЕ ВНИМАТЕЛЬНОЙ РУЧНОЙ СЕЛЕКЦИИ ЯГОД СЛЕДУЕТ ПРОЦЕСС ОТЖИМА. МАЦЕРАЦИЯ В ТЕЧЕНИИ 15-18 СУТОК ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 29 °С, С ЧАСТЫМ ПЕРЕКАЧИВАНИЕМ В 8-ММ ТОННЫЙ КОНИЧЕСКИЙ ЧАН. ВИНО ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ 12 МЕСЯЦЕВ, НАЧИНАЯ С НОЯБРЯ (С КОНЦА ПРОЦЕССА МАЦЕРАЦИИ), В ДУБОВЫХ БОЧКАХ ВМЕСТИМОСТЬЮ 2,5 – 5 ГЕКТОЛИТРОВ, А ЗАТЕМ 12 МЕСЯЦЕВ В БУТЫЛКАХ.

ПОЛНОТЕЛОЕ ВИНО С ДОЛГИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ, ДУША ТОСКАНСКИХ ХОЛМОВ И ЕЁ ПОЧВЫ.

ВИНО ПОДАЮТ К: БЛЮДАМ ИЗ ПАСТЫ, ШИРОКОМУ АССОРТИМЕНТУ БЛЮД ИЗ КРАСНОГО МЯСА, ФЛОРЕНТИЙСКОМУ СТЕЙКУ, ОВЕЧЬИМ СЫРАМ.

ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЙ РУБИНОВЫЙ ЦВЕТ. БОГАТЫЙ АРОМАТ ВКЛЮЧАЕТ ФРУКТОВЫЕ НОТКИ ВИШНИ, ЦВЕТОЧНЫЕ НОТКИ ФИАЛКИ, ПРЯНЫЕ НОТКИ ПАПРИКИ И КОРИЦЫ. RASEA – В МЕРУ КРЕПКОЕ ВИНО С ОКРУГЛЫМ ПЕРВЫМ ОЩУЩЕНИЕМ, СИЛЬНЫМ РАЗВИТИЕМ И ДОЛГИМ СВЕЖИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

ОБЛАДАЕТ ДЛИТЕЛЬНЫМ ПОТЕНЦИАЛОМ ВЫДЕРЖКИ.

РОЗНИЧНАЯ ЦЕНА В РОССИИ: 1 500 РУБ. за бутылку, в коробке 6 бутылок.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ВОПРОСАМ ПРОДАЖ И БРОНИРОВАНИЯ ВИНА:

TRADE@POGGIODELMORO.IT

WWW.POGGIODELMORO.IT

POGGIO DEL MORO

Poggio Del Moro s.r.l. Società agricola

Sede Legale: Via di Gracciano Nel Corso, 64 – 53045 Montepulciano (SI) Italia - Sede Amm.va e operativa: Via Cavine e Valli, 79 – 53042 Chianciano Terme (SI) Italia
www.poggiodelmoro.it tel. +393395646897 – C.F. e P.IVA 10038761002 – REA Siena: SI-0132394

**РАЗЕЯ
ВИНО СУХОЕ КРАСНОЕ
ТОСКАНА САНДЖОВЕЗЕ
2011
ВИНО С ГЕОГРАФИЧЕСКИМ
УКАЗАНИЕМ**