



RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2023

Уникальное универсальное розовое вино с притягательным вкусом. Выраженная территориальная самобытность "Rissoa" гармонично сочетается с провансальским стилем, великолепно выраженном в гастрономическом контексте, гарантирующем невероятную легкость за счет своей выразительности. Элегантный цветовой оттенок вина дополняется гармоничным и убедительным вкусом с необычным солоноватым привкусом, свидетельствующим о близком родстве с ароматами Тирренского побережья.

КУПАЖ преобладание сорта Каберне-Фран с добавлением Сира.

ТИП ПОЧВЫ почва средней текстуры с содержанием примеси песка и гальки. почва средней текстуры с содержанием примеси песка и гальки.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" и "гайот" с плотностью 6500 лоз на гектар.

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 2023 год можно назвать аномальным, особенно по сравнению с предыдущим. Зима выдалась более теплой по сравнению со средним показателем за предыдущие годы. Весенняя температура в основном соответствовала норме, а в мае выпало необычно большое количество осадков. В то время как персонал нашего хозяйства принимал эффективные меры по ограничению риска появления грибковых заболеваний, почва пополнила свои запасы продуктивной влаги, оказавшей благотворное влияние на посевы в жаркий засушливый летний период, с которым впоследствии пришлось столкнуться, но без особых трудностей. Все эти обстоятельства, в сочетании с привилегированным расположением виноградников, способствовали превосходному созреванию винограда и хорошей итоговой урожайности года.

СБОР УРОЖАЯ сбор винограда начался в конце августа с сорта Сира и продолжился в первую неделю сентября сбором сорта Каберне-Фран. Сбор проходил исключительно вручную рано утром в самое в прохладное время суток.

ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА свежесобранный виноград помещается в холодильную камеру с температурой до 10°C. После загрузки на вибрирующие столы виноград проходит легкий отжим с целью получения сула. Ферментация сула происходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре, постепенно повышаемой к моменту завершения процесса максимум до 16°C, позволяя тем самым сохранять свежесть ароматов. Тридцатидневный срок выдержки «на осадке» с батоннажем предшествует формированию окончательного купажа, выдерживаемого в течение последующих 2 месяцев.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2023

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ

вино имеет бледно-розовый цвет с нежными отливами цвета луковой кожуры. В аромате присутствуют легкие фруктовые ноты розового грейпфрута и абрикоса в сочетании с цветочной ароматикой и нотками травяного чая из ромашки. На вкус вино гладкое с хорошо сбалансированной кислотностью, приятным, слегка пикантным устойчивым послевкусием и ароматами, воспринимаемыми на уровне обонятельных ощущений ещё до того, как будет сделан первый глоток

СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ
13 %

ОБЩАЯ
КИСЛОТНОСТЬ
5.24 г/л

УРОВЕНЬ PH
3.33