



# RISSOA

TOSCANA ROSATO IGT

2025

Уникальное, универсальное и магнетическое розе. Ярко выраженная территориальная идентичность Rissoa гармонично сочетается с провансальским стилем. Прекрасно проявляется как в гастрономическом сопровождении, так и в виде лёгкого, выразительного и непосредственного напитка. Элегантный оттенок цвета находит отражение во вкусе — гармоничном и обольстительном, с тонким солоноватым послевкусием, которое сразу же передаёт его глубокую связь с вкусами тирренского побережья.

**ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ** 2023

**КУПАЖ** Преимущественно Каберне Фран, за ним следует Сира.

**ТИП ПОЧВЫ** Почвы средней плотности с примесью песка и гальки.

**СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ** Система посадки — кордон Роя и Гюйо с плотностью 6 500 лоз на гектар.

**КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ** Весна была прохладной, с осадками выше среднего и слегка ранним распусканием почек. Лето началось с тёплого июня, за которым последовал мягкий июль с периодическими дождями и вторая неделя августа с высокими температурами. Эти условия привели к раннему и концентрированному сбору урожая, завершившемуся примерно на неделю раньше обычного. Сентябрьские дожди затем придали урожаю хорошую общую сбалансированность. Несмотря на летние температурные пики, мягкий июль обеспечил равномерное созревание, позволив собрать виноград в оптимальной стадии зрелости.

**СБОР УРОЖАЯ** Сбор винограда проходил во второй половине августа. Работы выполнялись вручную в самые прохладные ранние утренние часы.

**ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА** Свежесобранный виноград доставляется в холодильное помещение и охлаждается до температуры 8–10°C. После тщательной сортировки на ленте проводится мягкое прессование для получения самотечного сусла и желаемого деликатного оттенка цвета. Сусло ферментируется в стальных резервуарах при контролируемой температуре, которая постепенно повышается к завершению процесса до максимума в 16°C, с целью сохранить свежесть ароматов. Вино выдерживается на тонком осадке в течение тридцати дней с ежедневным батонажем, после чего следует дополнительная двухмесячная выдержка в нержавеющей стали.

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>ЦВЕТ</b>	Нежный, яркий цвет «луковой шелухи».
<b>АРОМАТ</b>	Ноты жёлтомякотных фруктов и белых цветов с оттенками ромашки и апельсинового цвета.
<b>ВКУС</b>	На вкусе приятное и гармоничное, с ароматическими оттенками, соответствующими букету. Минеральная, освежающая кислотность ведёт к сбалансированному послевкусию.

**СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ**  
13 %

**ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ**  
5.67 г/л

**УРОВЕНЬ PH**  
3.22