



CASTELLO DEI RAMPOLLA

Кастелло дей Рамполла

Земли в этой области Кьянти принадлежали неаполитанской по происхождению семье ди Наполи Рамполла с 1793 года, но вино не было их основным занятием. В 1950-х годах молодой Альчео ди Наполи, выучившийся на агронома, много путешествовал и работал на сельскохозяйственных предприятиях разного профиля в таких неожиданных местах, как, например, кофейные плантации в Бразилии. Домой он вернулся полный современных идей. Он смог оценить, что земли в коммуне Панцано лучше всего подходят для винограда.

В 1980 году на свет появилось Sammarco, одно из самых ценимых критиками супертосканских вин «первой волны». Когда Альчео передал бразды правления детям, Луке и Мауриции, они пригласили лучшего итальянского энолога Джакомо Такиса и постепенно перешли на биодинамическое виноградарство. А в 1996 представили новое вино, ставшее сенсацией: Castello dei Rampolla Vigna d'Alceo Cabernet Sauvignon. Castello dei Rampolla представляет тонкий индивидуализированный французский стиль тосканских вин в сочетании с биодинамическими принципами в чистом виде. Castello dei Rampolla является чуть ли не единственным биодинамистом в Тоскане, но их принадлежность к этой концепции никак не отражена на этикетках, Лука и Мауриция Рамполла, — владельцы хозяйства, никогда не делают на этом акцент, потому что для них это не «новый путь виноделия», а суть собственного мировоззрения.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Красные вина:

Chianti Classico DOCG

Sammarco IGT

Vigna d'Alceo IGT

CHIANTI CLASSICO DOCG

Кьянти Классико DOCG

АППЕЛЛАСЬОН: Chianti Classico DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: 95% санджовезе, 5% каберне совиньон.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: сбор винограда осуществляется вручную. Вино выдерживается в течение 18-ти месяцев в классических барриках объемом 225 литров, и частично в ботти — больших дубовых бочках. После выдержки в дубе, вино еще 6 месяцев проводит в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиновый очень глубокий цвет. В аромате присутствуют красные фрукты и специи, очень изысканно и гармонично уравновешенные с легкими оттенками кедр и фиалки. Вино обладает средним телом, мягкими и округлыми танинами, прекрасно гармонирующими с тонкой линией кислотности.

ГАСТРОНОМИЯ: прекрасно подойдет к блюдам из мяса, разнообразным мясным закускам, пасте и выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18–20°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2004 | 0,75 | 13,58 |



SAMMARCO IGT

Саммарко IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Toscana IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: 90% каберне совиньон, 5% санджовезе, 5% мерло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: сбор винограда осуществляется вручную. Вино выдерживается в течение 16-ти месяцев в классических барриках объемом 225 литров и частично в ботти — больших дубовых бочках, далее вино проводит 5–8 месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: темно-рубиновый цвет с пурпурным отливом, насыщенный аромат зрелой сливы, вишни и черники в обрамлении тонов гвоздики, кедр и кофе. Плотная структура, шелковистые танины, отменный баланс. Во вкусе доминируют пряно-джемовые тона. Долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к блюдам из мяса, например, к бифштексу с кровью.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18–20°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2004 | 0,75 | 15,5 |



VIGNA D'ALCEO IGT

Винья д'Альчео IGT

АППЕЛЛАСЬОН: Toscana IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: 85% каберне совиньон, 15% пти вердо.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: сбор винограда осуществляется вручную. Вино выдерживается в течение 12-ти месяцев в классических барриках объемом 225 литров, затем оно проводит 5–8 месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: живой, пурпурно-красный, насыщенный цвет. Аромат элегантный, фруктовый, сухой, с оттенками зеленого табака, черной смородины, вишни, минеральными нотами. Вкус полнотелый, с хорошей танинной составляющей, — нежной и шелковистой. Послевкусие невыразимо долгое.

ГАСТРОНОМИЯ: прекрасно подойдет к флорентийскому бифштексу, другим блюдам из мяса, а так же к выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18–20°C.

| Год урожая | Объем, л | Алкоголь, % |
|------------|----------|-------------|
| 2003 | 0,75 | 13,0 |

