

*Azienda Agricola*  
DECUGNANO DEI BARBI

## DECUGNANO DEI BARBI

Декуньяно дей Барби

Хозяйство Декуньяно дей Барби находится в окрестностях г. Орвието, старейшей зоне производства вина Орвието Классико. Особое расположение виноградников: 320 м над уровнем моря, глинистые и мергелевые почвы, с большим количеством окаменелых морских раковин эпохи миоцена, а также идеальная экспозиция и частые ветра обеспечивают уникальный микроклимат этой винодельческой зоны виноградника.

Имя Декуньяно известно на протяжении как минимум 8 столетий. Еще в XIII веке был составлен документ, подтверждающий собственность католической церкви на виноградник Санта Мария Декуньяно, а современные археологи доказали, что виноградарство в этих местах восходит к временам этрусков.

В 1973 виноградник приобрел Клаудио Барби, заинтересовавшись его огромным потенциалом. После пяти лет необходимых работ в 1978 году первые вина Декуньяно дей Барби были выпущены в продажу. Это были: красное, одно из лучших в регионе, белое, а также первое в регионе Умбрия игристое, созданное шампанским методом и сладкое, полученное из ягод, пораженных благородной плесенью.

В хозяйстве применяют только биологические методы обработки почвы и лоз. Погреба вырублены в глубоких естественных пещерах, где и выдерживаются бутылки игристого и вызревают в бочках некоторые особые тихие вина. Там самой природой поддерживается температура 13–14° и 100% влажность.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Orvieto Classico Superiore DOC

IL IGT del Umbria



## ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

Орвието Классико Супериоре DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Orvieto Classico Superiore DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 35% грекетто, 30% проканико, 35% шардоне и совиньон блан.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** винификация в емкостях из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий светло-желтый цвет и хороший блеск. Тонкий букет, насыщенный ароматами персика, яблока, груши с легким миндальным оттенком. Гармоничное, элегантное во вкусе, с приятной освежающей кислотностью и фруктовым послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасный аперитив, отлично сочетается с блюдами из рыбы, ракообразными, устрицами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,0



## IL IGT DEL UMBRIA

Иль IGT дель Умбрия

**АППЕЛЛАСЬОН:** Bianco del Umbria IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 35% грекетто, 40% шардоне и совиньон блан, 20% проканико и верментино.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в емкостях из нержавеющей стали, выдержка в барриках в течение 3-х месяцев, затем 6-ти месяцев в бутылке.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** светлый соломенно-желтый цвет и очаровательные, сочные ароматы спелых фруктов с легким оттенком специй. Во вкусе элегантное, объемное, с хорошо сбалансированной кислотностью и длительным фруктовым послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет к рыбным закускам, овощному супу, рыбе на гриле и белому мясу.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5

