



SANSONINA

Сансонина

Это единственное вино хозяйства Сансонина, произведенное с одноименного виноградника. Это триединое название Sansonina – виноградник, винодельня и вино, – имеет старинное происхождение: по легенде виноградником владела необычная женщина, по своим физическим данным скорее напоминающая богатыря-мужчину, за что ее и прозвали в память о мифическом герое Самсонина.

Сейчас этот виноградник принадлежит очаровательной женщине, супруге Серджи Дзенато, и ей же принадлежит идея создания «супервенетского» мерло на располагающих к этому глинистых берегах озера Гарда. И хотя вино сделано женщиной-виноделом, оно оправдывает свое название – это женственное вино с мужским характером.

SANSONINA VDT

Сансонина

АПШЕЛЛАСЬОН: Vino da Tavola.

СОРТА ВИНОГРАДА: мерло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в барриках в течение 18-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: его глубокий фиолетово-красный цвет настраивает на мягкое серьезное и еще молодое вино. В ароматах раскрываются оттенки черных ягод, сушеной травы и лакрицы. А во вкусе оно удивляет приятной мягкой, бархатной структурой, хорошей кислотностью и довольно ощутимыми танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному красному мясу, мясу на гриле, тушеному мясу, выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2001	0,75	14,5
2004	0,75	
1997	1,5	13,5

