



проект
ИТАЛИЯ В ЛИЦАХ



УПОИТЕЛЬНАЯ ТОСКАНА

часть II

ДАРИО ПЬЕРАЦЦУОЛИ



Работая на виноградниках, мы стараемся выразить в наших винах все чувства и эмоции территорий Кьянти Монтальбано и Карминьяно.

ВЕЛИКИЕ ВИНА РОЖДАЮТСЯ НА ВЕЛИКИХ ВИНОГРАДНИКАХ

ВИНОГРАДНИКИ МОНТАЛЬБАНО И КАРМИНЬЯНО ВИНО КАК ИСКУССТВО ВИННЫЙ ТУРИЗМ И МЕСТНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ КАК ОБРАМЛЕНИЕ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ШЕДЕВРОВ



Поместье Cantagallo (в переводе «Пение петуха») принадлежит семье Пьераццуоли с 1970 года, было названо так из-за своего расположения на возвышенности. Согласно легенде, с вершины холма петух первым видит восход солнца и будит всех своим пением.

Поместье расположено в Тоскане, в местечке Капрайя-и-Лимите, неподалеку от Флоренции. Оно занимает территорию в 200 гектар на холмах с виноградниками и оливковыми рощами, в самом сердце винодельческого региона Монтальбано.

MONTALBANO D.O.C.G, CARMIGNANO



Виноградники возрастом от 10 до 35 лет занимают 30 га на туфовых и суглинистых почвах. Лозы Санджовезе произрастают на солнечной стороне холмов, благодаря чему они достигают необходимой зрелости для производства Chianti Montalbano docg. Несколько лет назад на площади в один гектар были высажены лозы автохтонной тосканской лозы Колорино. Также в поместье выращивают такие сорта как Мерло, Сира, Треббьяно Тоскано и Мальвазия.

Семья Пьераццуоли также владеет несколькими га виноградников в зоне Карминьяно (Carmignano). Здесь культивируются в основном Санджовезе и Каберне Совиньон. Виноградники расположены на живописном утесе с богатыми известково-глинистыми почвами, на высоте 150 метров над уровнем моря. Средний возраст лоз — 15 лет. Показатель урожайности достаточно высок — 65 гл с гектара. Средиземноморский климат способствует равномерному, идеальному созреванию ягод.



TENUTA CANTAGALLO



TENUTA LE FARNETE



AGRITURISMO CANTAGALLO



OSTERIA CANTAGALLO

TENUTA CATERINA

Т Е Н У Т А К А Т Е Р И Н А



Эпохой рассвета, или золотой эрой Флоренции, стало правление династии Медичи, которое продолжалось с XI по XV века. Династия Медичи дала миру множество великих представителей, но, благодаря знаменитым романам французских писателей, в том числе Александра Дюма и Мориса Дрюона, наиболее известными стали две французские королевы: Екатерина Медичи и Мария Медичи, которые оказали колоссальное влияние на Францию. Екатерина, от ужаса, что ей придется покинуть богатую и просвещенную Флоренцию и жить в темном нищем, грязном Париже, привезла с собой не только свиту, но и поваров, архитекторов, садовников. Таким образом, основу французской высокой кухни положили именно повара Екатерины Медичи, поскольку в ту пору флорентийцы ели на порядок лучше, богаче и разнообразнее, чем парижане. Но и на Италии родство с Францией сказалось наилучшим образом: Екатерина привезла во Флоренцию лозу любимого Каберне Совиньон, и именно в зоне Карминьяно он показал великолепные результаты. Карминьяно DOCG – единственное итальянское вино наивысшей категории качества, в котором использование до 20% Каберне Совиньон (французского (!) сорта) закреплено законодательно.

В честь Екатерины Медичи и была создана линейка вин Тенута Катерина. Высокий воротник, отделанный раффами, который ввела в моду королева, ассоциируется с роскошью и стилем средневековой Флоренции, которые нашли свое отражение в великолепных винах этой земли.



72408

CHIANTI MONTALBANO.TENUTA CATERINA
КЪЯНТИ МОНТАЛЬБАНО. ТЕНУТА КАТЕРИНА

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Сортовой состав: Санджовезе 100%

Выдержка 3 мес в бутылках.

Вино обладает блестящим рубиновым цветом, теплым фруктовым ароматом с легкими нотками орехов и специй, мягким гармоничным вкусом с длительным послевкусием, хорошей структурой.

Рекомендуется подавать при температуре 14-16°C.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Кьянти Монтальбано – один из семи суб-регионов Кьянти, расположенный на холмах провинции Прато, к западу от Флоренции. Недалеко от них расположен город Винчи – родина знаменитого учёного эпохи возрождения Леонардо да Винчи.

Кьянти Монтальбано отличается лёгкостью и особенно яркими фруктовыми нотками букета.

Прекрасно сочетается с мясными закусками, мясом, приготовленным на гриле, и другими горячими блюдами из мяса и дичи.

72512

BARCO REALE DI CARMIGNANO.TENUTA CATERINA
БАРКО РЕАЛЕ ДИ КАРМИНЬЯНО. ТЕНУТА КАТЕРИНА

Denominazione di Origine Controllata

Сортовой состав: Санджовезе 80%, Каберне Совиньон 20%

Производственный кодекс Барко Реале, в отличие от Карминьяно, не содержит требований по длительности выдержки этого вина, наше вино выдерживалось в бутылке 4 месяца, сохранив таким образом первоначальную свежесть и яркий фруктовый букет. Вино обладает ярким рубиновым цветом, богатым выразительным ароматом с фруктово-пряными нотами, округлым утончённым вкусом.

Рекомендуется подавать при температуре 16-18 °C
Содержание алкоголя: 14,5%.

Вино станет прекрасным сопровождением к блюдам тосканской кухни, колбасам, супам, зрелым сырам и красному мясу.

Tenuta
Caterina



BARCO REALE
di Carmignano
denominazione di origine controllata



Это вино получило свое имя от круговой стены протяженностью 52 км и высотой 2 м (Барко Реале), которую Медичи воздвигли в 1626 году для того, чтобы очертить территорию первого итальянского заповедника. Затем Барко Реале была определена Козимо III Медичи (специальным Указом Великого Герцога 1716 года) как граница производства вина Карминьяно.

51579

CARMIGNANO. TENUTA CATERINA
КАРМИНЬЯНО. ТЕНУТА КАТЕРИНА

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Сортовой состав: Санджовезе 80%, Каберне Совиньон 20%

Средний возраст лозы - 20 лет

Выдержка 8 месяцев в барриках и тонно, с 20% нового дерева

Вино обладает насыщенным рубиновым цветом, богатым фруктовым ароматом с нотками специй и листьев черной смородины. Хорошо структурированное, во вкусе проявляются мягкие танины и нотки спелых лесных ягод. Длительное послевкусие.

Рекомендуется подавать при температуре 16 - 18°C

Содержание алкоголя: 13,5%.

Подавать к блюдам из красного мяса, дичи
и выдержанным сырам.



Карминьяно (Carmignano) — одна из старейших регулируемых зон производства вина в Италии, сформировавшаяся задолго до появления национальной системы деноминасьонов в конце 1960х. Но несмотря на это, она была включена в состав зоны Кьянти, на тот момент более престижной, и сначала продавалась как Кьянти Монтальбано.

В результате упорных усилий ряда местных виноделов, в 1975 году у неё появилась своя отдельная категория DOC, а в 1990 году эти усилия были вознаграждены вдвойне: статус зоны был повышен до DOCG.