



Azienda Agricola
CORBINELLI



СУПЕРТОСКАНСКОЕ ВИНО
IGT

Il Cervo

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 13,5%***
Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые и каменистые субстраты, мергели с присутствием туфово-глинистых смешанных пород.

СОРТА
Санджовезе 50%, Мерло 50%.

ЦВЕТ
Насыщенный пурпурно-красный с фиолетовыми оттенками.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Многогранное, изысканное, высокогармоничное, с ванильно-ягодными нотками, слегка специевое. Сухой округлый вкус с безупречно сбалансированными компонентами, слегка танинный, стойкий.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Плотные блюда из красного мяса, пернатая дичь, блюда из тушеного, томленого и маринованного в вине с пряными травами мяса, рагу. Это особо сложное вино подходит для дегустаций в особых случаях.

ДЕГУСТАЦИЯ
Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ВЫДЕРЖКА
После алкогольной ферментации вино переливается в маленькие дубовые бочки, где оно выдерживается в течение минимум двух лет и где происходит яблочно-молочное брожение, смягчающее вкус вина. Учитывая высокую крепость и выраженную структуру, это вино может выдерживаться в течение десяти и более лет.

НАГРАДЫ
Почетная грамота VIII конкурса лучших тосканских вин.
Международный дегустационный конкурс, посвященный 10 лучшим итальянским винам, который прошел под эгидой журнала «Selection» в Майнце - Германия.
Включено в гид «Вина Веронелли» с оценкой 90/100.