

Kurni

Вино Кўрни, красное полусладкое

Страна: Италия

Регион: Марке

Производитель: Oasi degli Angeli

Крепость: 14-15% об.

Особенности производства: на винограднике применяются органические методы возделывания. Крайне низкая урожайность - всего 8 гл/га. Возраст лоз около 40 лет. Ручной сбор урожая. Вино разливается в бутылки без фильтрации.

Выдержка: 11 месяцев в новых французских барриках. Затем вино снимают с осадка и снова переливают в новые дубовые бочки для дальнейшей выдержки в течение 11 месяцев. Нефильтрованное вино разливают по бутылкам, в которых выдерживают еще 4 месяца

Сорт винограда: Монтепульчано

Цвет: темный, красно-рубиновый

Аромат: спелой черешни, чернослива,пряного трубочного табака, раскрывается оттенками засахаренных фруктов, подлеска, лакрицы и черного перца

Вкус: полнотелое, мощное во вкусе, напоминающее фруктовую бомбу, с энергичной текстурой, сверхзрелыми бархатистыми танинами и сладковатым долгим послевкусием, с тонами вишневого ликера, сухофруктов, железа, тонковыведанной кожи, табака и пряностей

Температура подачи: 12 -16 °С.

Гастрономия: можно порекомендовать к красному мясу на гриле, вторым блюдам со специями, выдержанным сыром

Известность хозяйству Oasi degli Angeli (Оази дельи Анжели) из итальянского региона Марке принесло красное полусладкое вино Kurni, получившее прозвище «супермарке». Первый раз оно было сделано в 1997 году, и затем 12 из 16 винтажей получили национальное признание в виде трех бокалов от авторитетного винного гида Gambero Rosso. Известный американский журналист Крэг Кэмп комментировал это так: «Скоро Gambero Rosso придется учредить награду в четыре бокала, чтобы угнаться за постоянно растущим качеством Kurni». А Даниэле Чернили, один из создателей и авторов Gambero Rosso, писал, что Kurni стоит внести в Список всемирного наследия ЮНЕСКО. Характер у вина впечатляющий: полнотелое, мощное, энергичное — такая фруктовая бомба в бокале.

Виноградники расположены в коммуне Купра Мариттима в 3 км от моря на высоте 80-100 м. На винограднике применяются органические методы возделывания, близкие к биодинамическим. На площади 16,5 га лозы высажены с очень высокой плотностью посадки от 22 000 - 40 000 лоз/га, благодаря чему на лозе остается всего 1-2 грозди. Крайне низкая урожайность - всего 8 гл/га. Возраст лоз около 40 лет. Особый метод формирования лозы - альберелло кинокия, когда лозы формируются на растущих деревьях. Почвы известняковые, содержащие включения песка и глины.

