

Cantina Del Giusto San Claudio II

Вино Кантіна Дель Джусто Сан Клаудио II, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Нобиле ди Монтепульчано

Производитель: Cantina Del Giusto

Крепость: 15 % об.

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали, 24 месяца в больших бочках из славонского дуба и 8 месяцев в бутылках.

Сорт винограда: Санджовезе, Канайло Неро, Маммоло

Цвет: рубиновый

Аромат: изобилует нотами вишни Морелло в обрамлении нюансов сушеной розы, бальзамико, жженого дерева, специй, минералов и темного табака

Вкус: сбалансированный, шелковистый, с нотами темных фруктов (вишни, ежевики), табака, пряностей и подлеска, округлыми танинами в стойком послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с пряными блюдами, гусем с бальзамическим уксусом, а также с выдержанными сырами



Cantina Del Giusto - хозяйство, производящее великолепные красные вина. Расположено у подножия Монтепульчано в районе Аквавива, в области Тоскана, в самом сердце Италии.

Cantina Del Giusto - небольшая семейная ферма, принадлежащая производителям вина и оливкового масла в Монтепульчано. Сегодня во главе компании стоит уже третье поколение, лично контролирующее все этапы производства и маркетинг. Пьеро дель Джусто управляет винодельней с помощью супруги Луизы Нери и внука Никколо Мариани.

Виноградники, принадлежащие хозяйству, расположены в двух районах. Фонтегранде находится в нижней части деревни и имеет ориентацию на северо-запад. Уклон земли - минимальный, почвы терруара богаты глиной. Во время проведения раскопок рядом с виноградниками были обнаружены исторические артефакты, относящиеся к древнеримскому периоду. Фонтедочча занимает возвышенность и ориентирована с востока на запад. Почва здесь также имеет глинистый состав.

Работы на винограднике планируются с максимальным уважением к природе. Средства для обработки лоз не содержат опасных химикатов. Урожай собирается вручную.

Внутри погреба находится множество деревянных бочек из лучших сортов итальянского и французского дуба для выдержки и хранения вина. Большие баррики формируют элегантные танины, придавая напиткам утонченность. Маленькие способствуют проявлению баланса и крепкого характера.