

Pfefferer

Вино Пфёфферер, белое полусухое

Страна: Италия, Трентино Альто-Адидже

Регион: IGT Vigneti delle Dolomiti

Производитель: Cantina Colterenzio Societa Agricola Cooperativa

Сортовой состав: Мускат (2 разновидности- Мускато Джалло и Голд Мускателлер)

Крепость: 12,5%об.

Особенность: непродолжительная выдержка в чанах из нержавеющей стали

Цвет: соломенный, с золотистым оттенком

Аромат: яркий, но «по-старосветски» сложный, первичные нюансы муската- чайной розы, тропических фруктов, герани, сменяются перечными нотками и минеральными оттенками

Вкус: яркий, освежающий, среднетелый с хорошо сбалансированной сладостью и длительным пряным послевкусием, с тонами цитрусовых и цветов

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также в сочетании с закусками, суши, сашими, рыбными блюдами, морепродуктами



Pfefferer Pink

Вино Пфёфферер Пинк, розовое сухое

Страна: Италия, Трентино Альто-Адидже

Регион: IGT Vigneti delle Dolomiti

Производитель: Cantina Colterenzio Societa Agricola Cooperativa

Сортовой состав: Пино Нуар, Мерло, Мускат желтый

Крепость: 12,5%об.

Выдержка: 3-4 месяца на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Цвет: нежно-розовый

Аромат: освежающий, элегантный, раскрывается оттенками малины, земляники, клубники, спелого персика и мускуса

Вкус: яркий, освежающий, с ягодно-фруктовыми оттенками и сбалансированной кислоткой в послевкусии.

Температура подачи: 10-14 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также в сочетании с пряными закусками и блюдами из рыбы.



Название кооператива Кольтеренцио происходит от поселка Кольтеренцио. Здесь находится один из старейших в Европе виноградников, посаженный древними римлянами. Кооператив Кольтеренцио был основан в 1960 году, когда 28 местных фермеров решили объединить свои усилия. Сегодня в кооперативе участвуют уже более 290 виноделов, владеющих порядком 300 га виноградников. Как известно, вина региона Трентино-Альто Адидже предпочитал еще эрцгерцог Сигизмунд, проживавший в замке Фирмиано в XV веке, хотя существуют еще более ранние свидетельства о практике виноделия, относящиеся к XV веку до н.э. По мнению производителей, такие давние традиции накладывают некоторые обязательства — в их деле необходимо уметь принимать смелые решения.

На этикетках вин Colterenzio изображен силуэт замка XV века, построенный эрцгерцогом Сигизмундом, который был большим ценителем вин и всячески способствовал развитию виноградников этой области. В настоящее время этот замок почти разрушен.

Сорт винограда Голд Мускателлер, выращенный в Южном Тироле, обладает не характерной для муската пряной или перечной ароматикой. Собственно, «перечный», по-тирольски, звучит как «Пфефферер».