

Casadei Sogno Mediterraneo Вино Казадэи Сосьо Медитерра́нео, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана IGT

Производитель: Tenuta Casadei

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Сира, Гренаш, Мурведр

Выдержка: 80% в барриках второго наполнения, 20% в новых барриках от 12 до 14 месяцев в зависимости от винтажа

Особенность: ручной сбор, ферментация в цементных чанах и частично в терракотовых амфорах с использованием дикой расы дрожжей

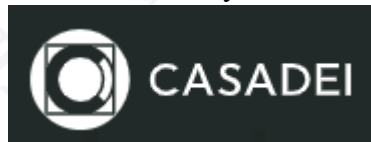
Цвет: темно-рубиновый

Аромат: элегантный, но интенсивный, наполнен оттенками ежевики, черной и красной смородины, малины, темного шоколада, табака и дымка

Вкус: мощный, с шелковистыми танинами на уровне выше среднего, с тонами спелой вишни, черной черешни, чернослива и сладких специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: выдержанные сыры, ароматное жареное мясо, баранина с пряностями, каре ягненка в насыщенном соусе, блюда из дичи с вишневым или клюквенным соусом



Стефано Казадэи и Фред Клайн, два человека, которые разделяют одну и ту же сильную страсть к вину. Сын агронома, родился и вырос в сельской местности Тосканы и посвятил себя органическому земледелию. И калифорнийский винный предприниматель из долины

Сонома, один из первых, кто начал выращивать французские сорта в США. Вместе они основали винодельню в начале 2000 года.

Tenuta Casadei — это поместье, похожее на сад, расположенное в Альта-Маремме, недалеко от Суверето, всего в 13 км от берега моря. Поместье демонстрирует ценности биоразнообразия наряду с пышными широкими виноградниками, засаженными: каберне совиньон, каберне фран, пти вердо, мерло, сира, мускат, ансоника (инзолия) и другими классическими средиземноморскими сортами винограда. Все территории Tenuta Casadei обрабатываются с использованием устойчивых методов ведения сельского хозяйства (природосообразное виноделие, направленное на поддержание здоровой экосистемы), а также органических и биодинамических методов.

Подвал Tenuta Casadei находится ниже уровня земли, чтобы обеспечить естественный контроль температуры, и имеет чудесную крышу, которая позволяет солнечному свету распространяться по бочкам и сквозь них в полдень. Здесь вина Casadei ферментируются и фильтруются в окружении покоя и тишины. Они покоятся в великолепных терракотовых амфорах, защищенные от внешних воздействий и условий окружающей среды.