

Cipriana Paguro Bolgheri Vermentino

Вино Чиприана Пагуро, Болгери Верментино, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Болгери

Производитель: Cipriana

Сортовой состав: Верментино

Выдержка: в нейтральных емкостях

Крепость: 12%об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: средней интенсивности, цветочные ноты переплетаются с оттенками цитрусовых, также раскрывается сладкими медовыми оттеками

Вкус: утонченный, умеренная кислотность сопровождается легкой минеральностью и оттенками грейпфрута, лайма в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: дополнение к блюдам из морепродуктов, молодым сырам, салатам



Cipriana Bolgheri Rosso

Вино Чиприана Болгери Росо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Болгери

Производитель: Cipriana

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Мерло, Сира

Особенность: ручной сбор, ферментация в цементных резервуарах при контролируемой температуре в течении 14 дней, мацерация на коже в течении 10 дней, малолактическая ферментация в цементных чанах

Выдержка: во французских барриках

Крепость: 14%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: элегантный, чарующий, раскрывается тонами красных ягод, ежевики, вишни, сливы, черной смородины, оттенками розы, минералов и табака

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, с округлыми танинами, раскрывается тонами ягод и пряными оттенками в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: отлично сочетается с мясом на гриле, блюдами из дичи, мясными пастами и сырами



Винодельня Cipriana основана в 2001 году, братьями Карло и Луиджи Фабиани. Лаура Фабиани, дочь Карло, отвечает за управление компанией со своей страстью, энергией и решимостью, внесла огромный вклад в развитие производства. Сегодня компания располагает около 8 га виноградников и 3,5 га оливковых рощ. Средний возраст виноградных лоз составляет около 20 лет.

Доминирующими в посадке являются лозы Верментино и Каберне Совиньон наряду с Мерло, Сира и Пти Вердо. Винодельня располагает современным погребом, который находится под землей для обеспечения оптимальной температуры винификации и выдержки. В 2017 году погреб был полностью модернизирован, оборудован современной техникой и собственной линией розлива и маркировки. Вино производится в новых цементных резервуарах и резервуарах из нержавеющей стали с контролируемой температурой, один из которых полностью изолирован для производства белого вина, а также во французских дубовых бочках.