

## Castellare di Castellina Chianti Classico

### Кастелларе ди Кастелино Кьянти Классико, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана, Кьянти Классико

**Производитель:** Domini Castellare di Castellina

**Сорта винограда:** Санджовето, Канайоло

**Крепость:** 13.5% об.

**Особенность:** на виноградниках не используются пестициды и гербициды.

Изображение птицы на этикетке меняется каждый год.

**Выдержка:** 7 мес. в барриках и 7 мес. в бутылке

**Цвет:** рубиново-красный цвет с пурпурными отблесками.

**Аромат:** выразительный, сплетен из нот спелой вишни, сливы и ежевики с тонким оттенком лакрицы.

**Вкус:** многогранный, сочный, с тонами спелых ягод, пряностей и тонко выделанной кожи, сбалансирован бархатистыми танинами.

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** Вино прекрасно сочетается с блюдами из мяса высокой тепловой обработки с ягодными соусами, пищей (особенно Маргарита) и выдержанными сырами.

Винодельня Кастелларе ди Кастеллина появилась в результате объединения четырех поместий (Кастелларе, Казелле, Сан-Никколо и Ле-Казе) по инициативе Паоло Панерай с целью производства вин высочайшего качества. Это было в 1970-х годах, когда начался период так называемого Возрождения итальянского вина. Паоло Панерай принял решение продолжить производство вина в соответствии с тосканским методом и основываясь на уважении к наименованию Кьянти Классико было принято решение использовать только местные тосканские сорта винограда для производства данного вина, которое на международном уровне является одним из самых значимых красных вин в мире.

Поместье Кастелларе ди Кастеллина, расположенное в самом сердце региона Кьянти Классико, занимает в общей сложности 80 га, в том числе 20 га отведены под оливковые рощи. Виноградники занимают 33 гектара на склонах естественного холма, обращенного на юго-восток, на средней высоте 370 метров над уровнем моря. Возраст виноградных лоз: от 7 до 45 лет, а урожайность с гектара поддерживается на очень низком уровне для достижения максимального качества. Отличное воздействие солнечных лучей, хороший дренаж и смешанная почва, содержащая известняковый мергель, мергель и немного глины, в совокупности дают хорошо структурированные, насыщенные вина, как красные, так и белые, подходящие для длительной выдержки в бутылке. Перепись виноградников, проведенная в 1979 году, вместе с результатами экспериментальных виноградников, а также проведенными и сравненными микровинификациями, позволила пересадить сорта Санджовето и Мальвазия Нера с лучшими научно выведенными клонами. Это были работы двух ассистентов профессора Щенца, для которых Кастелларе учредил две кандидатские стипендии.

Благодаря этой работе и при поддержке профессора Пейно в разработке Санджовето, лозы Кастелларе теперь имеют лучшие клоны для этого конкретного терруара, поскольку Санджовезе является наиболее чувствительным из всех лоз не только к климату и рельефу, но и ко всем элементам, содержащимся в понятии о терруаре. Из уважения к природе и для производства органических вин на виноградниках Кастелларе не используются никакие синтетические химикаты. Эта философия отражена на этикетках, на которых каждый год изображается разная птица, становящаяся все более редкой из-за неизбирательного использования ядов и гербицидов на виноградниках.

