

Giulia Negri La Tartufaia Barolo

Вино Джулия Негри Ла Тартуфайя Бароло, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Serradenari Societa Agricola

Сорта винограда: Неббиоло – 100%

Крепость: 14 % об.

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температуре в деревянных бочках.

Выдержка: 24 месяца в бочках из австрийского дуба объемом 25гл. ~ 114 л.

Цвет: рубиновый

Аромат: богатый, многогранный, обладает широкой палитрой ароматов от свежих слив, фиалки, розы, резины, черной вишни до специй, шоколада, лакрицы, табака.

Вкус: богатый, округлый, сбалансированный, с шелковистыми и мелкозернистыми танинами, нотами вишни, сливы, ванили, орехов, фундука и белых грибов в стойком и продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами, блюдами итальянской кухни, дичью и твердыми сырами.



SERRADENARI

VITICOLTORI IN LA MORRA

Серраденари, высочайшая вершина Бароло - это терраса, возвышающаяся над северо-западом Пьемонта, откуда открывается вид на Альпы, гору Монтеviso, на весь простор от Лигурии до Червино.

Название хозяйства обязано своим происхождением темным временам, когда чума заставляла крестьян из Бароло и Ла Морры покидать свои земли со всем имуществом и укрываться на возвышенностях - на диалекте Ланге Sara D'nari означает «денежное ущелье» (serra dei denari - на литературном итальянском). Винодельня принадлежит семье Диатто-Негри с конца XIX века - предприниматели из Турина, участвовавшие в производстве первых итальянских автомобилей, использовали поместье как загородный дом. Но постепенно производство вина в качестве хобби переросло в экспорт в Соединенные Штаты. Политик и винный писатель Джованни Негри в 2001 году реорганизовал винодельню и вдохнул в нее новую жизнь.

Серраденари - это не только виноградники, но еще и 7,5 га трюфельного леса, где водятся волки, кабаны, совы, лисы, зайцы и косули. Тартуфайя известна в Ланге издавна, и до сих пор туда в сезон собираются охотники за трюфелями со своими собаками.