

Montepeloso A Quo Вино Монтепелозо А Кво, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Montepeloso

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Монтепульчано, Санджовезе, Марселан, Аликанте

Особенность: ручной сбор

Выдержка: на протяжении 15 месяцев в дубовых бочках (15% из которых — новые), затем бутилируется и остается еще 9 месяцев дозревать в погребах винодельни

Цвет: пурпурно-алый с фиолетовыми бликами

Аромат: уникальный, очень сильный и решительный, раскрывается тонами зрелых красных фруктов, особенно черешни, темного шоколада, смородины, бальзамика и черной вишни

Вкус: сбалансированный, гармоничный, с тонами сливы и красных фруктов, ванильными и древесными нотками и очень мягким послевкусием

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: подчеркнет вкус блюд из красного мяса и дичи. Хорошо сочетается с горячими блюдами с ярким, интересным вкусом

Небольшое винное хозяйство (всего 7 гектаров) принадлежит сегодня Фабио Кьярелотто (Fabio Chiarello): в 1997 году молодой швейцарский историк с итальянскими корнями купил виноградники у швейцарской же пары Вилли и Дорис Нойком (Willi & Doris Neukom), заложивших основы мировой известности Montepeloso своими винтажами 1994 и 1995 годов. Новый хозяин, молодой и энергичный Фабио, решившись покинуть родной Цюрих и научно-преподавательскую деятельность, полностью посвятил себя развитию винного хозяйства. Постоянно в хозяйстве работает он один, практически все делая сам. По словам Фабио, «Montepeloso – очень маленькая винодельня. Мы производим 3 вина и общее количество нашей продукции не превышает 200 ящиков в год. В настоящий момент мы находимся в периоде реконструкции всего нашего хозяйства: пересаживаем лозы, строим новые подвалы, планируем также строительство новой винодельни. Мы надеемся скоро завершить эти работы, и в будущем рассчитываем производить 450-500 ящиков вина ежегодно. Фактически, мы работаем как гаражная винодельня».

Вина Montepeloso отличаются необычайной насыщенностью, концентрированностью и мощностью, сохраняя, тем не менее, изящество и утонченность. Как признает сам Фабио, «... легко произвести концентрированное вино в нашем жарком климате...значительно трудней – достичь при этом тонкости и элегантности..»

