

Ca'Botta «Alta» Valpolicella Ripasso Superiore
Вино Ка'Ботта «Альта» Вальполичелла Рипассо Супериоре, красное
полусухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Вальполичелла

Производитель: Ca'Botta

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Корвина, Рондинелла, корвиноне

Выдержка: 12 месяцев в бочках из французского дуба, 6 месяцев в бутылке

Особенность: технология «ripasso» - повторное брожение вина на кожице, оставшейся от производства вина Амароне. Рекомендуется аэрация и декантация

Цвет: гранатовый

Аромат: насыщенный, с тонами спелых темных ягод и фруктов, с нюансами шоколада, дыма, специй и пряностей

Вкус: сбалансированный, среднетелый, сочный с тонами черной вишни, ежевики, танины бархатистые, в продолжительном послевкусии нюансы специй и пряностей

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: в сочетании с блюдами из тушеного или жареного красного мяса и дичи, с жарким из дикой птицы (фазан, куропатка, утка), с пряными мясными закусками (коппа, прошутто, хамон), а также с выдержанными сырами



Tenute Ca'Botta – компания, основанная нашим соотечественником Юрием Памфиловым. Покинув Россию в 1990-х, он переехал в Италию и сначала даже не мог представить, что будет заниматься виноделием. Но благодаря своему итальянскому соседу, который убедил его высадить в саду несколько виноградных лоз и помог сделать из этого винограда вино, Юрий понял, что нашел для себя занятие по душе. В 2007 г. он приобрел небольшой участок около озера Гарда, а

затем еще один – в зоне Вальполичелла в Венето, где виноградники расположены на холмистых участках на высоте 380-520 м над уровнем моря.

Винодельня получила название Ca'Botta в честь одноименной деревни, которая раньше располагалась вблизи виноградников и дала название всей местности. К слову, и свою фамилию Юрий сменил на «Каботов».

На сегодняшний день компания выпускает 2 линейки вин: классические вина из зоны Вальполичелла и экспериментальные из зоны Гарда. Управляет винодельней сам Юрий и его семья: жена и дети. Tenute Ca'Botta входит в Консорциум виноделов Вероны.