

Fossati Case Nere Riserva Barolo Фоссати Казе Нэре Ризерва Бароло, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Бароло

Производитель: Roberto Voerzio

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 24 месяца вино выдерживается в дубовых бочках (30% — новых), 8 месяцев — в стальных резервуарах и 7 лет — в бутылках.

Особенность: виноград отбирается с семи участков двух виноградников: "Fossati", расположенного на холме около городка La Serra, и "Case Nere" в центральной части Cerequio. Все они имеют низкую урожайность, производительность одной лозы составляет всего около 500 граммов - это составляет примерно половину стандартного выхода винограда с одного растения.

Сорт винограда: Неббиоло

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: гармонично переплетаются оттенки красных фруктов, малины, можжевельника, вареной земляники, дополненные тонкими пряными и минеральными нотками

Вкус: освежающий, мощный, шелковистый, с бархатистыми танинами, сбалансированной кислотностью, нотами спелой розы и фиалки, оттенками смолы в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, тушеного или приготовленного на гриле, со стейками и пикантными сырами

Винодельческое хозяйство Roberto Voerzio (Роберто Воерцио) было основано в 1986 году в итальянской деревне Ла-Морра, которая славится своими винодельнями и винами там рождающимися. Созданием вина в Ла-Морра начали заниматься уже очень давно. Документально зафиксированные данные о великолепных виноградниках, высаженных на его территории, относятся к 1250 году. А первый закон, касающийся виноделия и регулирующий процесс высаживания виноградников и создания вина, появился там в 1402 году. Сейчас Ла-Морра — это одна из самых богатых деревень Италии. И все благодаря виноделию, которое здесь процветает. Ежегодно сюда приезжают тысячи туристов, чтобы посетить винодельни, рестораны и трактиры, полюбоваться местными пейзажами и попробовать местное вино. Сейчас пойдет речь о создании одной из самых перспективных виноделен Ла-Морра — винодельни под названием Roberto Voerzio.

Для начала руководство винодельни купило всего два гектара земли. Это был скромный старт крупного бизнеса. В последующие годы руководству винодельни удалось приобрести прекрасные земли для производства восхитительного Бароло, которым так славится это хозяйство. Сейчас виноградники компании по-прежнему занимают совсем небольшую по современным меркам территорию в 8,5 гектаров. Роберто Воерцио, управляющий винодельней, подчеркивает, что в хозяйстве никогда не гнались за количеством, качество всегда оставалось для него и сотрудников винодельни на первом месте.

На винодельне также пропагандируют внимательное отношение к природе, а поэтому не используют химических веществ при работе с лозами. Так компания получает здоровый виноград, прекрасно отражающий все особенности терруара.

Новаторство — вот еще одна отличительная черта винодельни Roberto Voerzio. Роберто стремиться осваивать как можно больше новых методов выращивания винограда и создания вина. Более того, он не боится идти вразрез с установленными нормами и требованиями. Например, в 2001 году свет увидело вино Vigneti S. Francesco, Fontanazza, изготовленное из сорта Неббиоло. Виноград для этого вина был выращен на винограднике Виньети Св. Франческо, Фонтанацца. По закону на основе этого виноградника можно производить только Бароло. Но Роберто решил рискнуть и создал Неббиоло. Его риск оправдался, и это вино стало одной из визитных карточек винодельни Roberto Voerzio.

