

Bertinga Punta di Adine
Вино Бертинга Пунта ди Адине, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Bertinga

Крепость: 14 % об.

Выдержка: 18 месяцев в бочках из австрийского дуба объемом 2500 литров и минимум 18 месяцев в бутылке.

Сорт винограда: Санджовезе

Цвет: красно-рубиновый

Аромат: выразительный, богатый, раскрывается оттенками вишни, ежевики, пряностей, весенних цветов и трав.

Вкус: гармоничный, хорошо сбалансированный, с мягкой текстурой, нотами спелых фруктов, лесных ягод в бархатистом послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареным мясом, рагу, макаронами с красным соусом, пиццей и твердыми сырами



На виноградниках применяются органические методы возделывания лозы. Винодельческое хозяйство Bertinga основано в самой престижной винодельческой зоне Кьянти

Классико — **Гайоле**. За производство вин в компании отвечает известный энолог, Стефан Деренонкур. Высокое качество вин по достоинству оценил винный критик, Джеймс Саклинг: первый винтаж, выпущенный в 2016 году, получил от него достойные 90 баллов. Вина компании Бертинга пользуются популярностью и успехом во многих странах Европы.