Boccadigabbia Rosso Piceno Вино Боккадига́ббья Россо Пиче́но, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Марке, Россо Пичено **Производитель:** Boccadigabbia

Сорта винограда: Монтепульчано 60%, Санджовезе 40%

Крепость: 14,5 % об. **Особенность:** ручной сбор

Выдержка: 12 месяцев в 1-2 летних французских дубовых бочках

Цвет: тёмно-рубиновый

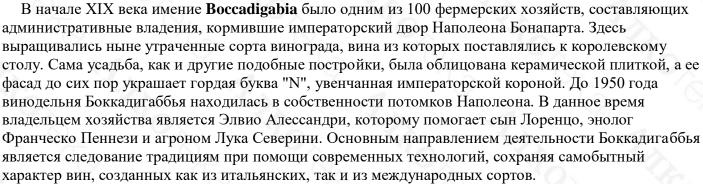
Аромат: насыщенный, яркий, наполнен нотами диких красных ягод, ванили и шоколада **Вкус:** богатый, полнотелый, гармоничный, с тонами лесных ягод и сладких специй,

бархатистыми танинами и долгим послевкусием с оттенками шоколада и дуба

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: дополнит красное мясо, жареное или под соусом, а также большинство

итальянских блюд.



Виноградники Воссаdigabbia расположены в районе Кастеллетте ди Финтеспине, в первой гряде холмов, поднимающихся от Адриатического моря, и занимают почти 10 га. Благодаря мягкому морскому климату на этих землях созданы идеальные условия для виноградарства. С конца 1986 года здесь стали выращивать традиционные французские сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, и на сегодняшний момент эти виноградники уже находятся в довольно зрелом возрасте, чтобы давать щедрые, яркие и харизматичные вина.

Общая площадь всех виноградников Боккадигаббья занимает 23 га. Компания участвует в государственной программе, по которой для региона Марке выделяются средства для развития виноградарства, осуществляемого в гармонии с окружающей средой.

