

Sorelle de Nicola Feyles Riserva Barbaresco

Сорелле де Никóла Фейлес Ризёрва Барбарёско, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Барбареско

Производитель: Sorelle de Nicola

Сорта винограда: Неббиоло 100%

Крепость: 14 % об.

Особенность: отдельный виноградник Montesommo (Монтесоммо), вино не проходит фильтрацию, ферментация с добавлением диких дрожжей при комнатной температуре на протяжении 30 дней

Выдержка: 24 месяца в бочках из славонского дуба объемом порядка 136-227 литров и затем 24 месяца в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, интенсивный, насыщенный, раскрывается тонами фиалки, вишни, сливы, лакрицы и нюансами кожи, табака

Вкус: насыщенный, богатый, полный и округлый, с пышными тонами лесных ягод, сливы, вишни, клюквы, раскрывается тонами грецкого ореха, горького шоколада и легкими древесными оттенками в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: замечательно сочетается с блюдами из птицы, дичью и пряными сырами

Sorelle de Nicola Винодельня Sorelle de Nicola была основана в 1964 году Марией Фейлес и ее зятем Антонио де Никола. Сначала они вложили средства в покупку виноградника Монтесоммо, участка земли в деревне Нейве, в самом центре производственной зоны Барбареско. Постепенно были приобретены другие участки на холмах Ланге, и теперь компания владеет более чем 7 га виноградников. В основном они засажены виноградом Неббиоло, а также сортами Барбера и Дольчетто. В среднем объем производства составляет около 50 тысяч бутылок в год.

FEYLES
ALBA-ITALY



Компания неизменно демонстрирует приверженность традициям, как на виноградниках, так и на винодельне. Целью предприятия всегда было производить исключительные вина — истинное выражение винограда и местного терруара. Для достижения этой цели компания провела и продолжает проводить ряд манипуляций: на виноградниках ряды лоз расположены так, что виноград максимально подвержен влиянию солнечного света; мацерация длится долго, что приводит к более высокой экстракции; выдержка осуществляется в бочках из славонского дуба средней вместимости, без использования каких-либо барриков; количество операций сведено к минимуму, чтобы не мешать естественному развитию вина.