

Santa Vittoria Barbaresco

Вино Санта Виттория Барбареско, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Барбареско

Производитель: Casa E. di Mirafiore

Сорта винограда: Неббиоло

Крепость: 14% об.

Выдержка: не менее 12 месяцев в больших бочках из славонского дуба, а затем еще 12 месяцев в бутылке

Цвет: темно-гранатовый с рыжими бликами

Аромат: смелый и зрелый, с тонами темных фруктов, оттенками земли, трюфеля, лакрицы и пряных трав. При аэрации проявляются насыщенные ноты изюма и кураги

Вкус: компактный, но насыщенный вкус с нотками красных ягод, грибов и сушеных листьев, дополненными оттенками цедры горького апельсина и специй. Твердые, но хорошо интегрированные танины добавляют приятный акцент. Свежая кислотность формирует стойкое послевкусие

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дополнит мясные блюда, дичь, птицу, блюда из белых трюфелей, сыры

Эмануэле Альберто Герриери, граф Мирафиоре, сын первого короля Италии, основал Каса Э. ди Мирафиоре со своими владениями в Бароло и Фонтанафредде. Благородный фермер-предприниматель, он посвятил себя вину с совершенно современным подходом и, наряду со своим энологическим обязательством, потратил много энергии для сотрудников, завершая строительство деревни для сообщества работников, строительство ферм, погребов, конюшен и церковь и основание ФАО (Fratellanza Agricola Operaia), первой формы развлекательного клуба для работников. Под его руководством производство сразу приняло инновационный характер с постоянным вниманием к производству качественных вин, особенно Barolo. Первые бетонные бочки в Европе были построены в подвалах в соответствии с патентом швейцарской компании Borsari, а вина завоевали первую золотую медаль на энологическом конкурсе в Кельне, Германия. Фантини, репортер того времени, писал: «Граф Мирафиоре, который производил «Бароло» в поместье «Фонтанафредда», вывел «Бароло» из роскошного вина, потребляемого в самых узких кругах, на международный рынок, придав ему больше коммерческие возможности. Слово Бароло начало распространяться, и оно становилось все более известным. Чтобы сохранить отличительные характеристики этого вина, граф Эмануэле Альберто стал гарантом качества и типичности продукта. Barolo Mirafiore экспортировался по всему миру, о чем свидетельствуют награды, полученные в Брюсселе, Чикаго и Сан-Франциско. После смерти основателя Эмануэле Альберто, Casa E. di Mirafiore достигла максимальной коммерческой экспансии. Под руководством сына Эмануэле Альберто, Гастона, все стало ухудшаться, поскольку страсти и таланты молодого человека не отражали страсти его опытного отца. Совместное действие великой экономической депрессии, которая распространилась в Европу из Соединенных Штатов, и филлоксеры, тяжелой болезни винограда, привели компанию к упадку и банкротству. Бренд Mirafiore, получивший международное признание благодаря своим великолепным красным винам, был продан всего за 100 000 лир. Марка Mirafiore практически перестала использоваться, производство вина свелось к минимуму и оно постепенно было забыто рынком, оставаясь запертой в ящике более 70 лет. Мирафиоре вернулся домой в сердце поместья и стал настоящей винодельней, где он возобновил производство своего Cru Barolos. Текущая производственная философия Мирафиоре является историческим выражением бренда, где инновации представлены восстановлением безусловных традиций прошлого. Бренд также отражает философию, продвигаемую основателем винодельни графом Эмануэле Альберто.

Лес мыслей, путь культуры в месте молчания и медитации, где природа становится памятником как гимн Матери-Земле, был открыт.

Фонд Мирафиоре был открыт, его главная цель состояла в том, чтобы «пробудить критический дух, способствуя культурному росту в приятной и интересной окружающей среде». Проект «Мы кормим планету» был реализован в сотрудничестве с Университетом гастрономических наук Полленцо, Слоу Фуд и Евростампа и дал жизнь проекту «Мы кормим планету», сфокусированном на темах философии Exro Milano. 2015, чтобы помочь молодым фермерам Terra Madre принять участие в мероприятии «Terra Madre Giovani - Мы кормим планету». В последние годы Casa E. di Mirafiore



выиграла серию наград, в том числе Platinum BestMedal 2016 для Barolo Riserva 2007 года, отмеченного BEST IN SHOW на Decanter World Wine Awards. Casa E. di Mirafiore становится Органическим Поместьем с его землей в подзонах Бароло и Фонтанафредда и подвалами в сердце исторической деревни.