

Cantine Volpi Barolo

Вино Кантіна Вольпи Бароло, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Бароло

Производитель: Cantine Volpi

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Неббиоло

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температуре

Выдержка: 3 года, 2 из них в дубовых бочках, остальное в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, сложный, элегантный, соткан из нот черной вишни, трюфеля, сена, фиалки и лепестков роз

Вкус: полнотелый, насыщенный, демонстрирует шелковистую структуру, превосходный баланс округлых танинов и оттенков кислой вишни, гвоздики, жареного фундука, плавно перетекающих в стойкое, пряное послевкусие

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, блюдами из дичи, выдержанными сырами



CANTINE VOLPI
1914

Винодельческое хозяйство Вольпи располагается в Торлоне. Это живописный город в юго - западной части Пьемонта, расположен приблизительно в 56 км к западу от Асти и в 72 км к северу от Тирренского моря. Этот уголок Пьемонта включает в себя такие апелласьоны как Коли Торонтези, Гави и Ольтрепо Павезе. Здесь преимущественно выращивают виноград Кортесе и Барбера. Почвы богаты песчаником, глиной и солями.

Дата основания хозяйства относится к XIX веку и на протяжении всего времени остается семейным делом. Карло работает вместе со своим кузеном Бруно

Вольпи и одним из наиболее известных энологов Италии Джульано Ноз, выросшим в Пьемонте. Он является одним из самых опытных специалистов в области производства Барбера д'Асти. В 2005 году Джульано был удостоен звания "Энолог Года" по мнению Справочника Гамберо Россо. Именно он внедрил выдержку в бочке, которая подчеркивает характер вин Барберы д'Асти, таким образом, создав новый стиль, который показывает вино с округлой стороны со структурированными, но мягкими танинами.

Стиль Джульано заслужил высоких оценок, которых неоднократно удостоивались вина хозяйства Вольпи от Роберта Паркера и Луки Марони, одних из наиболее известных и придирчивых критиков вин Италии.