Marchesi de Frescobaldi Pater Марке́зи де Фрескоба́лди Пате́р

Страна: Италия **Регион**: Тоскана

Производитель: Marchesi de Frescobaldi

Крепость: 12,5 % об.

Сорт винограда: Санджовезе

Выдержка: 3 месяца в бочках из французского и американского дуба,

3 месяца в чанах из нержавеющей стали и минимум два месяца в

бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: изобилует оттенками спелых красных фруктов, вишни,

клюквы, пряностей и минералов.

Вкус: сбалансированный вкус с бархатистой текстурой, фруктовым

ядром и мелкозернистыми танинами в долгом послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с к традиционными тосканскими мясными блюдами, с жаркое из красного и белого мяса.



Castelgiocondo Кастельджоко́ндо

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Брунелло ди Монтальчино **Производитель:** Marchesi de Frescobaldi

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: не менее 24 месяцев в бочках из славонского и французского

дуба и минимум 4 месяца в бутылках. Общая продолжительность

выдержки 5 лет

Сорт винограда: Санджовезе Гроссо

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: соткан нотами чернослива, черных и красных ягод, дополненными тонами фиалки, специй для выпечки, обжаренных

кофейных зерен и шоколада.

Вкус: плотный, сбалансированный, с выразительными нотами ежевики, черной смородины, малины, земляники, чернослива, солодки и ванили, шелковистой текстурой в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареной или тушеной олениной, пастой с мясным соусом, зрелыми сырами.



Род Фрескобальди уходит корнями далеко в глубь истории искусства, культуры и торговли Италии и Тосканы. Уже 700 лет сельское хозяйство и выращивание винограда являются основным занятием семьи Фрескобальди.

В XIV веке флорентийская семья поставляла вино английской королевской семье и дворам многих европейских стран; письмо с заказом, подписанное Генрихом VIII, королем Англии, хранится в семейном архиве. В XV веке Донателло и архитектор Микелоццо Микелоцци покупали вина Фрескобальди. Со второй половины XVIII века Фрескобальди были основными участниками в развитии тосканского виноделия. Сразу же после второй мировой войны Ламберто Фрескобальди решил модернизировать семейное хозяйство. Со второй половины 50-х и в течение 60-х под руководством Витторио, Фердинандо и Леонардо произошел значительный рост винодельческого хозяйства. В 1989 Фрескобальди покупают Кастель Джокондо в Монтальчино, самое большое хозяйство в регионе Брунелло.

Несмотря на то, что хозяйство претерпело множество изменений за много лет, оно никогда не меняло хозяина, и сейчас оно находится под полным контролем семьи Фрескобальди. Основной офис компании - Палаццо Фрескобальди располагается в деловой части Флоренции. Все владения находятся в Тоскане и включают 1,000 га виноградников или более 4.000 га земли. Одно из самых крупных хозяйств в Европе, Фрескобальди имеют девять владений, все расположены в превосходных областях. Управляемое непосредственно членами семьи, хозяйство производит 7 миллионов бутылок, имеет в штате 160 человек и нанимает самых высококлассных профессионалов. Вина Маркези де Фрескобальди импортируются более чем в 60 стран мира.

Кастелло ди Помино находится в области Помино DOC, в 40 км на северо-востоке от Флоренции. Его территория простирается на 1,458 га, из которых 103 га используются под виноградники, вино выдерживается в погребах 18 века. Кастелло ди Помино было построено в 15 в. флорентийским архитектором Герардо Сильвани. В 1716 герцог Тосканы Козимо III Медичи признал все великолепие вин Помино и провозгласил, что это одна из четырех лучших винодельческих областей Тосканы. В 1855 Витторио деи Альбицци впервые посадил в Тоскане такие сорта, как Шардоне, Каберне, Мерло и Пино. Помино DOC - самое маленькое в Италии и единственное в Тоскане винодельческое хозяйство, производящее вина высшего качества из интернациональных сортов.

Замок Нироццано был построен около 1000 года и служил крепостью, а в начале 15 века стал центром одноименной деревни. Этот замок — символ долгой истории виноделия Фрескобальди. Это владение расположено в самом центре области Кьянти Руфина, расположенной на Тосканских холмах, поросших кипарисами и оливами. Кастелло ди Нипоццано — область Кьянти Руфина DOCG, в 30 км от Флоренции, всего 626 га, из которых 212 га виноградники. Здесь производятся такие вина, как Нипоццано Ризерва, Монтесоди и Морморето.

Кастель Джокондо находится в зоне производства Россо и Брунелло ди Монтальчино, юг Сиены, простирается на более чем 815 га, 151 из которых зарегистрированы за Брунелло. Это три владения снабжены собственным производственным оборудованием и собственными подвалами. Кастель Джокондо был построен в 1100 году, чтобы защитить дорогу из Таламоне в Сиену, этот замок стал одним из первых владений, где производилось и разливалось Брунелло в конце пошлого века. Владение расположено в Монтальчино (Сиена), в 40 км от Тирренского

моря, 250-450 м. над уровнем моря. Располагая 151 га виноградников Брунелло, Кастель Джакондо является самым большим владением, производящим Брунелло ди Монтальчино.

Кроме того, еще 1164 га, из которых 279 га — виноградники, расположены в следующих винодельческих зонах: Ремоле, 15 км к югу от Флоренции в области Кьянти Руфина; Кастильони и Валиано, около 30 км северо-западу от Флоренции, в области Кьянти Колли Фьорентини; Корте, в Мугелло и Санта Мария в области Скансаро, в провинции Гросетто.