

Пино Ноар Сонома-Кътърър

Pinot Noir Sonoma-Cutrer


SONOMA-CUTRER

Произход

Държава	САЩ
Винен регион	Калифорния, Рашън Ривър Вали
Винарна	Сонома-Кътърър

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Гроздето се бере ръчно рано сутрин в малки касетки и се сортира ръчно преди внимателно ронкане. По време на 4-дневната студена мацерация и 8-12-дневната ферментация, шапката се разбива и потапя ръчно в малки, отворени ферментатори. При завършване на ферментацията, виното се пресова внимателно и гравитационно се пренася в бъчви.

Отлежаване

1/3 от виното отлежава съответно в нов, едногодишен и двугодишен френски дъб. След 11 месеца, се прави окончателният бленд и виното се бутилира. Остава се да се развива в бутилка за още 6 месеца, преди да бъде пуснато на пазара.

Описание

Накратко

Гроздето за това вино е от две лозя – Оузли и Вайн Хил. Те са с разнообразни почви, клонова селекция, висока плътност на засаждане и подложки, които ограничават прекомерния растеж на лозите. Това води до истински елегантни плодове.

Дегустационни бележки

Красив, блед рубинен цвят. На нос: елегантна гама от червени горски плодове, допълнени от пикантни подправки и нотка на черен чай. С отварянето на виното в чашата, се разкриват сладки нотки на ванилия, подсилващи свежия, земен характер на виното. На небце виното е меко, с фини танини, които подчертават сладките подправки и живите аромати на червени горски плодове. Тялото е сочно, балансирано и средно-дълъг финал. Вино с финес и комплексност.

Съчетание с храна

Опитайте го с печено пиле, риба тон или съомга на скара, или ризото с гъби.

Бележки

