

Росо дел Конте Неро д'Авола & Периконе DOC

Rosso Del Conte Nero d'Avola & Perricone DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Росо Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Ферментация в съдове от неръждаема стомана в контакт с ципите в продължение на 20 дни при температура 20-28°C.
Отлежаване	18 месеца в нови френски дъбови барици.

Описание

Накратко

Сан Лучо е първото голямо лозе, засадено в имението Регалеали, от което са създава Росо дел Конте. То обхваща около 70 декара, от които по-голямата част са засадени през 1959 г. със смесени насаждения от Периконе и Неро д'Авола. Лозето е на 480 метра надморска височина, с изложение юг-югоизток. Лозите се отглеждат като бушвайнс, най-старата и най-разпространена техника в полусухите райони на Средиземноморието.

Виното е наситено, жизнено и енергично в младостта си, а с отлежаването развива кадифена тактилна текстура, без да губи тон или вкусова прогресия. В дългата си история, то е познавало различни стилистични вариации, по-специално в техниката на отлежаване, като същевременно е запазило уникалната си идентичност.

Дегустационни бележки

Наситен рубиненочервен цвят. Аромати на горски плодове (касис, къпина, череша), кожа и землисти нотки. На небце: плътно и елегантно изживяване с аромати на зрели червени и горски плодове, обогатени от нотки на какао и подправки, балансирани от фини танини и дълъг, устойчив финал.

Съчетание с храна

Съчетава се добре с ястия с гъби и месни разгута, дивеч, зрели сирена и шоколад.

Бележки

