

# АСТРАЛЕ

## КРАСНОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ВИНО

Изучение уникальности каждого урожая и изменения его ароматического профиля, связанного с конкретными сезонными условиями.

С мифических времен римских богов итальянская культура привязана к небу. Созвездия заставляли людей возвещать будущее, помогая морякам в море или фермерам в глубине страны принимать ключевые сельскохозяйственные решения. «Астрале» для нас представляет собой мощное сочетание истории и мифов, связь с далеким прошлым, когда повседневная жизнь зависела от поклонения богам, звездам и императорам.



### Состав

30% Неро д'Авола, 30% Примитиво,  
20% Санджовезе, 10% Монтепульчано,  
10% Альянико.



### Обозначение

Итальянское вино



### Производство

Сицилия, Апулия, Тоскана,  
Абруццо и Базиликата.



### Крепость

14%



### Температура Подачи

18°C



### Примечания к Дегустации

Насыщенный аромат малинового джема, лакрицы и табака. Очень мягкий и элегантный вкус с шелковистыми танинами, фруктовыми и дымными ароматами, идеально сбалансированными в стойком послевкусии.



### Сочетание вина с блюдами

Идеально сочетается с красным мясом, карри, барбекю в целом и копчеными сырами.



### ЭНОЛОГ



Пеппе Рандаццо

Astrale Special Edition 2018 напрямую связана с индивидуальными и уникальными погодными условиями урожая. Пеппе и наша команда виноделов путешествовали по различным винодельческим регионам Италии, чтобы встретиться с местными фермерами и понять различные традиционные подходы виноделия с целью их применения в более крупных масштабах для получения неизменно высокого качества вин. Смесь пяти культовых местных итальянских сортов винограда, выращенных в одних из лучших винодельческих регионах Италии.

### ЭНОЛОГИЯ



Более прохладное, чем обычно, лето, за которым следует солнечный сентябрь. Современный и точный подход к виноделию является ключом к сохранению интенсивности ароматов, который применяется в различных технологиях, точно настроенных для выражения полного потенциала различных сортов винограда. Пышность вкуса достигается за счет частично высушенного винограда Примитиво, в то время как сложность и сортимент достигаются за счет мацерации и тщательного использования различных дубов, необходимых для раскрытия ярких ароматов и структуры различных сортов винограда.