



# AZIENDA AGRICOLA BONAZZI

## из подсушенного винограда Igt (УКАЗАНИЕ МЕСТА ОИСХОЖДЕНИЯ)



Опыт в подвяливание винограда и любовь к нашему делу позволили нам получить вино с особыми, уникальными характеристиками: продукт, который мы ожидали. Корвина, Корвиноне, Рондинелла, немного Молинары и минимум Мерло находятся в течение более 90 дней в хорошо проветриваемых ящиках; с приходом зимних холодов совершенно цельный виноград прессуется и его подвергают абсолютно натуральному брожению.

В результате получается красное вино насыщенного цвета; его аромат, после выдержки в дубовых бочках, является очень сложным; напоминает вареные спелые фрукты в спирте, среди которых преобладают слива, вишня, малина и специи (в особенности, перец и имбирь), а при выдержке в деревянных бочках маленького объема чувствуются очень слабые нотки какао, солодки и аниса. Во рту хорошо раскрываются ароматы разных видов варенья, настоечного на спирте, и специй; натуральные нежные винные танины идеально уравнивают его тело, придавая ему любопытную округлость; очень гармоничное, с хорошей структурой.

**Район производства:** Холмы в провинции Вероны, расположенные севернее города.

**Сорта винограда, из которых оно сделано:** Корвина, Корвиноне и Рондинелла 90%, Молинара, Мерло.

**Производительность на гектар** Сбор зависит от сезонной динамики, выход не превышает 100 центнеров винограда.

**Период сбора урожая** Хотя виноград (Мерло) и относится к сорту, собираемому в конце августа, мы стараемся начинать во второй половине сентября.

**Винификация:** В контейнерах максимальной емкости 60 гл, с возможностью автоматического ремонта или делестаж, с максимальной экстракцией и минимальной потерей качества. Мацерация в течение, примерно, 25 дней при комнатной температуре.

**Созревание и выдержка:** После переливаний вина для очистки от осадков следует выдержка в деревянных бочках: частично в большой бочке, 30% в барриках из французского дуба среднего обжига и минимальной части в новых бочках; после розлива по бутылкам следуют, по крайней мере, 6 месяцев аффинажа в бутылках.

**Органолептические характеристики:** В результате получается красное вино насыщенного цвета; его аромат, после выдержки в дубовых бочках, является очень сложным; напоминает вареные спелые фрукты в спирте, среди которых преобладают слива, вишня, малина и специи (в особенности, перец и имбирь), а при выдержке в деревянных бочках маленького объема чувствуются очень слабые нотки какао, солодки и аниса. Во рту хорошо раскрываются ароматы разных видов варенья, настоечного на спирте, и специй; натуральные нежные винные танины идеально уравнивают его тело, придавая ему любопытную округлость; очень гармоничное, с хорошей структурой.

**Подача к столу:** употреблять при комнатной температуре; хорошо раскрывает свой букет в широких стеклянных бокалах.

**Рекомендуемые гастрономические сочетания:** Вторые блюда в виде сытного жаркого, мяса, наземной и водоплавающей пернатой дичи и четвероногой дичи любой формы; рекомендуется для выдержанных сыров, его можно также дегустировать в компании не только за обеденным столом; хорошо раскрывает свой букет в широких стеклянных бокалах.

**Продолжительность жизни вина:** от 4 до 8 лет.

**Некоторые аналитические данные:** Спирт: 6,28%/об.

Сахар 8 г/л

Общая кислотность 5,50 г/л

pH 3,56

SO2 своб. и общ. 18 - 90 мг/л

Чистый экстракт 34,70 г/л

AZIENDA AGRICOLA BONAZZI F.LLI L.M.A.

37020 Valgatara di Marano Valpolicella - Verona - Italia - Via Badin n°10

tel: 045 7701454 - fax 045 6839907 - Cell. 329 0193889 - [www.bonazzivalpolicellawine.it](http://www.bonazzivalpolicellawine.it) - [bonazzi.badin@tin.it](mailto:bonazzi.badin@tin.it)