

Ле Фарнете Ризерва Карминьяно/ Le Farnete Riserva Carmignano

Италия, Тоскана / Carmignano DOCG

Красное тихое, сухое, 13,5%



Санджовезе – 80%, каберне совиньон – 20%



Ручной сбор винограда. Предварительная холодная мацерация в течение двух дней для экстракции цвета и танинов. Традиционная винификация с последующей выдержкой в течение 12 месяцев во французских барриках.



Глубокого рубинового цвета с фиолетовыми отблесками.



Яркий аромат с оттенками кожи, ванили, чёрной смородины и сливы. Пряные нотки прекрасно гармонируют с ароматами полевых трав.



Вино составит хорошую пару красному мясу, дичи и выдержанным сырам. Прекрасно само по себе!



Обволакивающее нёбо вино с ярким вкусом и идеальным балансом. Шелковистые танины переплетаются во рту с оттенками вишни, сливы и кофе. Длительное пряное послевкусие с джемовыми нотками.



Карминьяно – это одна из старейших зон производства вина в Италии, сформировавшаяся задолго до появления национальной системы апелласьонов. Согласно документу 1369 года, вино из Карминьяно было вчетверо дороже любого вина того времени!



Gambero Rosso (GR) – Три бокала – 2013–2020
Джеймс Саклинг (JS) – 92/100 – 2019
Антонио Галлони (AG) – 92/100 – 2018, 88/100 – 2019
Wine Enthusiast (WE) – 89/100 – 2013
Роберт Паркер (RP) – 90/100 – 2016
Wine Spectator (WS) – 93/100 – 2018, 91/100 – 2019

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 29x10 см
Вес бутылки: 1,346 кг
Размер коробка: 17x31x25
Вес коробка: 8,5 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 8
Количество коробов в слое: 11
Количество бутылок на паллете: 528
Вес паллета: 766 кг
Штрих код бутылки: 8025174000115
Штрих код коробки:



LE FARNETE



www.verigo.ru