



лучшие ВИНА Италии



2007

на российском рынке

MLMnov Publishing House

лучшие вина и т

Bressan Брессан

- Фара д'Изонцо, Гориция, 25 га
- 1727 г. - основание хозяйства, ныне известного как Bressan
- Объем производства: 85.000 бутылок

Фульвио Брессан считает, что семейное хозяйство не в силах контролировать производство, превышающее 150.000 бутылок. «Это предел, после которого теряется реальная связь с виноградником и начинается его эксплуатация», - говорит Фульвио.

За годы своего управления хозяйством он полностью изменил систему выращивания лозы, культуру винификации и выдержки вина. Его виноградники отличаются от соседних красотой научно обоснованной и скрупулезно воплощенной концепции, в погребе используются резервуары из хирургической стали и баррики, сделанные на заказ в уникальной французской бочарне из разных сортов дуба. Некоторые его красные вина по просьбе заказчиков выдерживаются в бочках до 10 лет, чтобы, как говорит Фульвио Брессан, прожить не менее столетия. Брессан одинаково успешно работает с разными сортами, но его сердце отдано местным сортам и, в первую очередь, Токаю Фриуляно, Мальвазии, Рибболе, из которых он делает белый blend Carat, вошедший в краткий список лучших вин Италии (по версии Le Guide de l'Espresso), а также красному сорту Пиньола, восходящей звезде Фриули.



Pinot Grigio IGT 2002 / Пино Гриджио (бел. сух. 13%)

Сорт: Пино Гриджио 100%
Выдержка: 12-15 месяцев в стальных резервуарах на дрожжевом осадке

Соломенный цвет с золотистым оттенком; яркий, нервный аромат сладко-горьковатых цветов с легкими тонами белого хлеба, сена, грецкого ореха; отличный баланс, во вкусе подтверждение ароматов и развитие цветочно-минеральной темы; послевкусие стойкое, достаточно длительное с вибрирующей минеральной нотой.

Ценовая категория: €

Рейтинг: Le Guide de l'Espresso - 16/20



Carat IGT 2002 / Карат (бел. сух. 13%)

Сорта: Токай Фриуляно 80%, Мальвазия 10%, Рибблэ Джалла 10%

Выдержка: 18 месяцев в бочках из славонского дуба
Объем производства: 5.000 бутылок

Соломенно-желтый цвет; яркий и плотный аромат с тонами акации, абрикоса, персика, цветочного меда, горького миндаля; на вкус полнотелое, великолепно структурированное, сложное, гармоничное, изменяющееся по мере аэрации; долгое, соблазнительное послевкусие с доминирующим оттенком персика.

Ценовая категория: €€+

Рейтинг: Duemilavini - 4/5 (+ 2003 г.)

Le Guide de l'Espresso - 18.5/20

Decanter - 4/5

Дистрибьютор: 9

134

фриули

Scjøppetino IGT 2002 / Скjøppetино (кр. сух. 13%)

Сорт: Скjøppetино 100%
Выдержка: не менее года в больших дубовых бочках



Красно-рубиновый цвет с гранатовым оттенком; насыщенный аромат с тонами ежевики, малины, черники с легким присутствием мускуса; структура средней плотности с мягкими, шелковыми танинами и живой кислотностью, отличный баланс; вкус фруктовый, чуть пряный, развивающийся в бокале. Редкий сорт, интересное и правильно акцентированное вино.

Ценовая категория: €+

Рейтинг: Le Guide de l'Espresso - 14.5/20



Vintage №3 Bressan IGT 2000 / Винтаж №3 (кр. сух. 13.4%)

Сорта: Каберне Совиньон, Пино Неро, Скjøppetино
Выдержка: мацерация в барриках, далее не менее года в больших бочках



Насыщенный рубиновый цвет с гранатовым оттенком; яркий, чуть травяной аромат ежевики, черники, фиалки с теплым тоном пряной древесины дуба; структура средней плотности, мягкие танины, вибрирующая кислотность; во вкусе сочетание фруктово-джемовых и пряных оттенков, а также вкрапления тонов табака, кожи, теплой земли. Долгое, интересное послевкусие.

Ценовая категория: €+

Рейтинг: Le Guide de l'Espresso - 15/20 (2001 г.)



Pignol Bressan IGT 1997 / Пиньоль (кр. сух. 13.4%)

Сорт: Пиньола 100%
Выдержка: не менее 3 лет в дубовых бочках



Красивый красно-рубиновый цвет с шелковым отблеском; яркий аромат красной вишни, барбариса, миндаля; плотная структура с мягкими, игривыми танинами, отличный баланс; вкус сложный, развивающийся при декантации; долгое, интригующее послевкусие. Очень интересный образец редкого автохтонного вина, созданный для медитации. Большой потенциал для выдержки.

Ценовая категория: €€

Рейтинг: Le Guide de l'Espresso - 17.5/20



Дистрибьютор: 9

135