



Cantine Russo

dal 1860

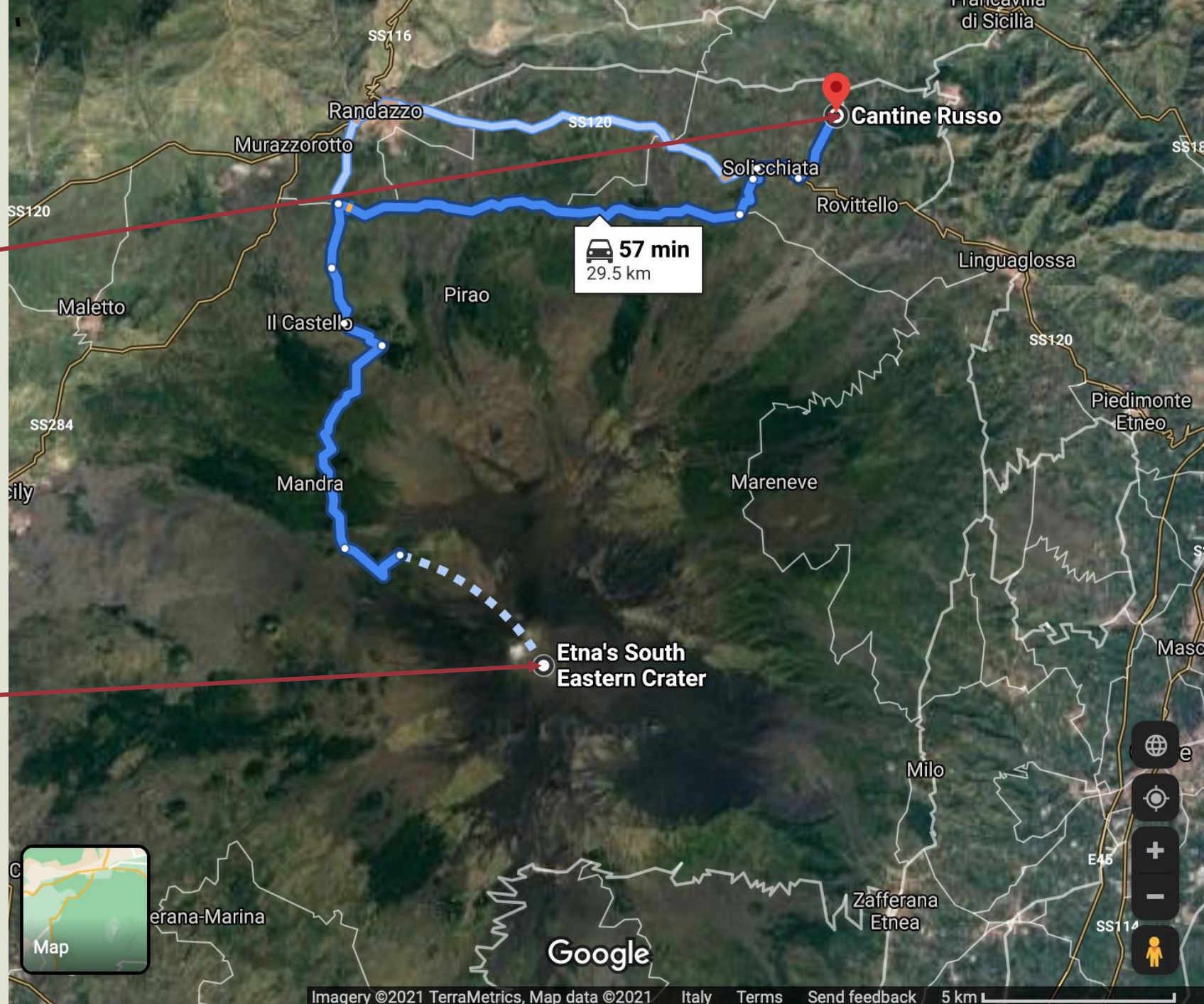




Cantine Russo

dal 1860

Вулкан Этна



ИСТОРИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

XIX

1860 - начало пути, посажены первые виноградники

XX

1955 – разлито первое вино Solicchiata «Соликкьята» Этна DOC

1980 – новое поколение, новое название Azienda Vinicola Vincenzo Russo

XXI

2006 – новое поколение, новая компания CANTINE RUSSO:

- куплены новые виноградники
- построена новая винодельня
- переоснащено производство самым новейшим оборудованием



4 поколения



ТЕРРУАР

пепел



лава



песок



пемза



- Уникальный терруар, расположенный на склонах горы Этна
- Почва склонов и подножия вулкана сформирована мощным слоем лавы разного возраста и продуктами деятельности вулкана - пеплом, песком, пемзой и пористыми кусками лавы
- Почвенный состав меняется каждую сотню метров, поэтому вина получаются абсолютно разными
- Зимой температура опускается ниже нуля
- Обилие зимних и осенних дождей
- Перепады ночных и дневных температур могут достигать 30 градусов
- виноградники расположены от 650 до 1200 метров над уровнем моря



вулканические камни



ФАРАЛЬОНИ

Фаральони – древняя океаническая плита на виноградниках Cantine Russo



Дофиллоксерные лозы

возраст >100 лет!

- Благодаря высокой доле песка на многих участках, здесь не выживает филлоксера, поэтому сохранились чрезвычайно старые виноградники
- Alberello (Альберелло) – способ формирования лозы «низкое дерево», 2-3 ветки
- Сбор винограда только вручную



Рампанте Cru

название старейшего
виноградника,
принадлежащего семье
Руссо.

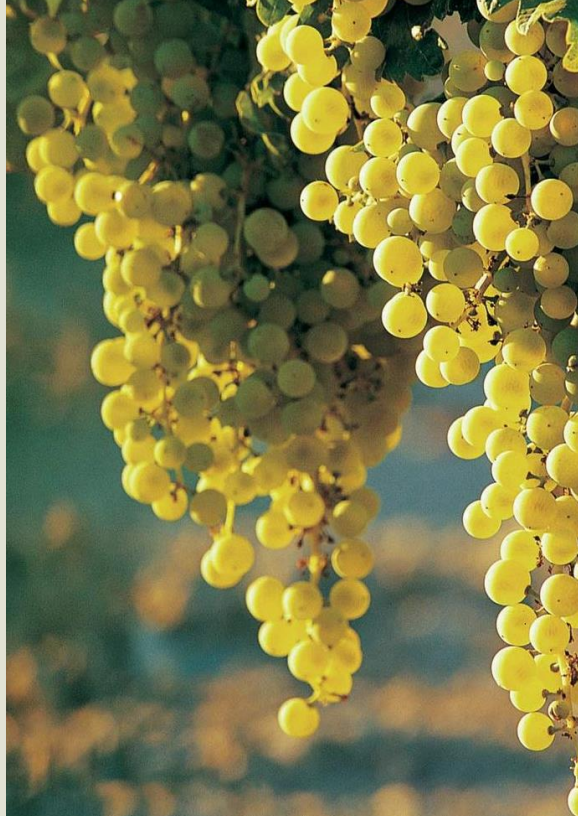




Cantine Russo

dal 1860

АВТОХТОННЫЕ
СОРТА
ВИНОГРАДА
РЕГИОНА ЭТНА



Нерелло Маскалезе
Нерелло Каппуччио

Катарратто
Карриканте



Нерелло Маскалезе

Автохтонный красный сорт винограда, который растет на склонах вулкана Этна и немного в Калабрии

- возможно, Нерелло маскалезе завезли греки, которые колонизировали восточную часть Сицилии
- в XVI веке Нерелло маскалезе получил широкое распространение в графстве Маскали, скорее всего, отсюда и пошло его название
- очень распространенный на Сицилии сорт, который уступает лишь Неро д'авола
- на склонах вулкана виноградники Нерелло маскалезе расположены на высоте от 350 до 1000 метров над уровнем моря
- созревает Нерелло маскалезе поздно, в конце октября
- Нерелло Маскалезе - можно сравнить с выдающимися винами из Пьемонта и Бургундии



«Неро д'Авола — вина, которые пьют крестьяне.
Вина из Нерелло Маскалезе пьют их господа»

Нерелло Маскалезе

- Вина из Нерелло маскалезе можно назвать великими винами Сицилии! Элегантные и с ярким характером, обладают ароматами красных фруктов, фиалок, лепестков роз и специей, высококислотные, с приятными танинами, способные к длительным выдержкам и потенциалом хранения около 20 лет
- Недавние исследования доказали, что одним из родителей Нерелло маскалезе является Санджовезе!!!! и Гальоппо!!!!

Нерелло маскалезе можно встретить в следующих винодельческих зонах:

Сицилия:

Etna Rosso DOC – 80-100%

Faro DOC – 45-60%

Калабрия:

Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto DOC – максимум 35%



«Неро д'Авола — вина, которые пьют крестьяне.
Вина из Нерелло Маскалезе пьют их господа»

Нерелло Каппуччио

Нерелло каппуччио – автохтонный сорт красного винограда, культивируемый на склонах Этны в провинциях Катания и Мессина, а также в Калабрии.

- Нерелло каппуччио является двоюродным братом Нерелло маскалезе и состоит в родственных отношениях с Санджовезе.
- каппуччио — накидка или пальто. Название отражает вид самой лозы, у которой очень обильно растет листва.
- наибольшую известность Нерелло каппуччио получил на склонах Этны, на высоте от 350 до 900 метров над уровнем моря.
- вина из Нерелло каппуччио получаются свежими и фруктовыми, насыщенного цвета, с невысоким содержанием алкоголя, но без ярко выраженного характера.
- из Нерелло каппуччио редко производят сортовые вина.

Винодельческие зоны, где можно встретить Нерелло каппуччио:

Сицилия: Etna DOC, Faro DOC

Калабрия: Lamezia DOC и др.



Карриканте

Карриканте (Carricante) – «белый король» среди автохтонных сортов Этны

- сорт отличается тонкостью и изяществом ароматов,
- в которых угадываются травяные и цветочные нотки, а также заметное присутствие цитрусовых оттенков и яркая минеральность
- используют в ассамбляжах вместе с катарратто, ансоникой и минеллой
- для выдержки используют и нержавеющие чаны и большие бочки
- до XX века Карриканте культивировали по всей Сицилии
- дофилоксерные лозы 100-120 лет в виде деревьев, расположены на высоте до 1200 метров над уровнем моря



Карриканте

- основной характеристикой вин из карриканте является их высокая кислотность, благодаря которой эти вина дружат с достаточно жирными блюдами, например, лазанья с соусом бешамель и трюфелями или тунец, рыба-меч



- первые письменные упоминания о Карриканте относятся к 1760 г

Винодельческие зоны, где используют Карриканте:
Etna DOC – минимум 60%

Синонимы:
Carricanti Nocera bianca,
Catanese bianco.



Катаррато

Катаррато выращивается практически исключительно на Сицилии, в зоне Трапани и на Эоловых островах, где носит название Кастелларо.

- Этот сорт винограда является самым распространенным в Италии среди сортов белого винограда, после занимающего первое место Требьяно.
- По сравнению с остальными сортами Катаррато отличается более выраженным характером: сицилийский виноград может похвалиться более высокой кислотностью, которая благотворно влияет на букет и вкус вина, обогащая его ароматом белых цветов.
- Вино имеет приятный сухой вкус.



СОВРЕМЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПОЛНОГО ЦИКЛА

160 лет производству вин (до 1955 года вино продавалось оптом).



65 лет разливу вина
Этна в бутылки



80 000

бутылок вина в год
12 га





Cantine Russo

dal 1860

0/0

производимой продукции
компания экспортирует:

- Италия 40%
- США 15%
- Великобритания 10%
- Германия 10%
- Япония 10%
- Бельгия 5%
- Нидерланды 5%
- Австралия 5%





ТМ ЛУЧ ЛАВЫ

Сорт винограда: Нерелло Маскалезе 80%,
Нерелло Каппуччио 20%

Категория: DOC ETNA

Выдержка : 12 месяцев в дубовых бочках
1 год в резервуарах из нержавеющей стали

Последующая выдержка: 6 месяцев в бутылках

Расположение виноградников: Соликкьята,
Кастильоне-ди-Сичилия

Тип почвы: вулканический

Мин. / Макс. высота: 700-1000 м над уровнем
моря.

Содержание спирта: 13,5% об.

Вино ярко-рубинового цвета, приятный аромат
красных фруктов и нежных специй. Вкус
сбалансированный, насыщенный, с приятными
фруктовыми нотками и оттенками джема из
черной вишни. Продолжительное послевкусие.



20 000
БУТЫЛОК В ГОД

НАГРАДЫ:

92 Point Robert Parket 92
point Decanter
2 bicchieri Gambero Rosso
4 stelle Bibenda



выдерживается в бочках в
течение 12 месяцев



Сорт винограда: Карриканте 80%, Катарратто 20%.

Категория: DOC ETNA

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.

Последующая выдержка : 3 месяца в бутылках.

Расположение виноградников Соликкьята, Кастильоне-ди-Сичилия

Тип почвы: вулканический

Мин. / Макс. Высота: 700-1000 м над уровнем моря.

Содержание алкоголя: 12,5% об.

Вино соломенно-желтого цвет с золотистыми отблесками, имеет тонкий фруктовый аромат с оттенками тропических фруктов и фруктов с желтой мякотью, белого перца и кремня. Вкус стойкий, насыщенный, свежий, с минеральными нотками.

Средний возраст лоз: 30 лет!



3 000
БУТЫЛОК В ГОД

ВОЗРАСТ ЛОЗ СТАРШЕ
30 ЛЕТ

НАГРАДЫ:

92 Point Robert Parket

92 point Decanter

2 bicchieri Gambero Rosso

4 stelle Bibenda

