

CANTALICI

ИТАЛИЯ ТОСКАНА
МИКРОЗОНА КЪЯНТИ КЛАССИКО



CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico — это небольшая часть «зоны Кьянти», расположенная между городами Флоренция и Сиена, между долиной Грече, реками Пеза и Элза и холмами Кьянти. Географические границы зоны Chianti Classico включают в себя 70 000 гектаров земель.

Кьянти классико – историческая и самая древняя зона производства Кьянти.

В 1984 региону Chianti Classico была присуждена высшая награда в виде знака качества DOCG.





ИСТОРИЯ

К началу XX века лига производителей Кьянти не могла удовлетворить растущий спрос на напиток.

В результате этого алкоголь стали имитировать не только в других частях Тосканы, но и за пределами области.

Потребовалось создание органа защиты марки от подделок.

14 мая 1924 года группа из 33 производителей основала Консорциум с целью охраны Кьянти и его бренда. Его символом стал «чёрный петух в золотом поле», который и по сей день является отличительным знаком напитка Классико.

ЛЕГЕНДА



История Кьянти Классико началась в XII в. Тогда Сиена и Флоренция соперничали друг с другом, а зона Кьянти лежит как раз между двумя этими городами.

Существует легенда, согласно которой два города решили определить границы своих владением достаточно странным способом, а именно утром с первыми петухами отправить своих горожан навстречу друг другу, где они встретятся, пройдет граница между владениями.

Флорентийцы выбрали черного петуха, который должен был прокричать в то утро. Хитрые жители Флоренции не кормили петуха несколько дней и держали его в темноте, поэтому, как только они его освободили, петух прокричал, хотя до рассвета еще было далеко. Флорентийские всадники сумели преодолеть на 20 км больше, чем сиенские.

Это определило судьбу земельных владений в пользу Флоренции – граница прошла по центральной зоне Кьянти классико.

Легенда послужила избранием черного петуха символом консорциума производителей Кьянти, образованного в 1924 г.

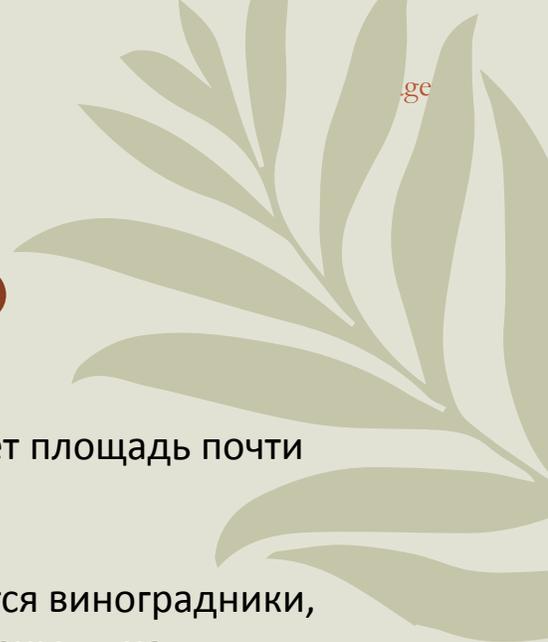


ТЕРРУАР

Регион Кьянти Классико занимает площадь почти в 70,000 гектаров.

Почвы, на которых культивируются виноградники, здесь исключительно разнообразны — на небольшой территории встречаются известковый туф, мегрель, глина и песчаники.

Виноградники в Кьянти Классико произрастают на различных высотах (от 250 до 800 м над уровнем моря), поэтому воздействие солнца на них также неоднородно. Как видно, совокупности основных природных факторов, отвечающих за вызревание винограда, в этом регионе изменяются от поместья к поместью, от деревни к деревне.





История винодельни Канталичи началась в середине 90-х.

До этого братья Карло и Даниэле работали в лесном хозяйстве со своими отцом Лорисом, ухаживая за оливковыми рощами, которые чередуются с виноградниками на залитых солнцем холмах Тосканы.

В 1995 году братья решили специализироваться в области виноделия.

CANTALICI FAMILY WINERY



Уникальная природа родного края и колоссальный опыт в области земледелия вдохновили братьев Карло и Даниэле на создание собственной винодельни, первые лозы которой были высажены в 1999 году.

В настоящее время компания является членом консорциума Chianti Classico, площадь виноградников насчитывает 60 гектаров.

Производство:
2500-3000 гектолитров/в год -
это около 70 000 бутылок/год



Gaiole in Chianti



Гайоле-ин-Кьянти (итал. *Gaiole in Chianti*) — коммуна в Италии, располагается в регионе Тоскана, в провинции Сиена.

Почвы : нейтральная глина, богатая гравием и Галькой (Alberese и Galestro)

Экспозиция виноградников: юг, юго-восток
400 – 450м над уровнем моря.

В 2015 году отдельные вина Cantalici получили статус органических.

Нормами ЕС определено, что органическое вино должно быть произведено из органически выращенных ягод, все добавки, участвующие в винодельческом процессе, должны быть органического происхождения (дрожжи, осветляющие агенты и т.д.), а также в производстве вина запрещено использовать любые генетически модифицированные организмы.

Если винодел принимает решение о том, что его виноградник переходит на органические методы обработки, и в будущем ему потребуется сертификат, то для начала должны быть проведены мероприятия по очистке почв от всех химических веществ, которые использовались до этого, в противном случае виноградник не будет признан пригодным для выращивания органических ягод. В среднем, для получения сертификата органического соответствия необходимо минимум 3 года, и нужно заметить, что это дорогостоящий процесс.



Диоксид серы, давно признанный самым эффективным консервантом для вина, в органические вина специально добавлять нельзя, допускается лишь естественное присутствие того незначительного его объема, который возникает в процессе брожения.

Сорт винограда: 100% Санджовезе.

Экспозиция: 400 – 450м над уровнем моря.

Почва: холмистая нейтральная глина, богатая гравием и галькой.

Объем производства: 50 000 бутылок в год.

Производство: ручной сбор урожая в 20-ти килограммовые ящики.

Ферментация отборного винограда, осуществляется в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре, с длительным временем мацерации 15-20 дней.

Выдержка: 12 месяцев (70% продукта в бочках из французского дуба, остальные 30% в резервуарах из нержавеющей стали).

Ароматический букет раскрывается нотками спелой ежевики, вишни, красной смородины, лакрицы и ванили, вкус бархатистый, с мягкими танинами и оттенками спелых фруктов в продолжительном послевкусии.

CHIANTI CLASSICO BARUFFO



Сорт винограда: 85% Санджовезе,
5% Каберне Совиньон, 10% Мерло.

Экспозиция: 400 – 450м над уровнем моря.

Почва: холмистая нейтральная глина,
богатая гравием и галькой.

Объем производства: 40 000 бутылок в год.

Производство: ручной сбор урожая в 20-ти
килограммовые ящики.

Ферментация отборного винограда,
осуществляется в чанах из нержавеющей
стали при контролируемой температуре, с
длительным временем мацерации 15-20
дней.

Выдержка: 12 месяцев (70% продукта в
бочках из французского дуба, остальные
30% в резервуарах из нержавеющей стали).

Выразительный аромат раскрывается
оттенками ежевики, вишни, смородины,
сладких специй, черного перца и ванили.
Среднетелое, хорошо структурированное
во вкусе вино с бархатистыми танинами и
ягодными оттенками в послевкусии.

CHIANTI CLASSICO CANTALICI



★ 2
2012 Vini Veronelli

88
2012 Wine Spectator

93
2012 James Suckling

2
2008 Gambero Rosso

84
2008 Mondus Vini

Silver Medal
2008 Weinprämierung Zurich

Silver Medal
2007 Mondus Vini

Golden Medal
2007 Weinprämierung Zurich

4
2006 Bibenda

87
2004 Wine Enthusiast

Сорт винограда: 100% Санджовезе.

Экспозиция: 450м над уровнем моря.

Почва: холмистая нейтральная глина, богатая гравием и галькой.

Производство: ручной сбор урожая в ящиках с отбором лучших гроздей винограда с самых старых лоз и с последующим ручным отбором винограда. Ферментация в чанах из нержавеющей стали с автохтонными дрожжами и длительной мацерацией на коже до 28-30 дней.

Выдержка: малолактическая ферментация в маленьких бочках из французского дуба и созревание в тех же бочках в течение 18 месяцев, далее созревание в бутылке минимум 12 месяцев.

В изящном букете тона спелой вишни, специй и шоколада, вкус округлый, гармоничный, с нотками фруктов, шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием.

CHIANTI CLASSICO CANTALICI GRAN SELEZIONE



ПОТЕНЦИАЛ ВИНА: 25 ЛЕТ