



RIGOLOCCIO

ИТАЛИЯ ТОСКАНА



ИТАЛИЯ

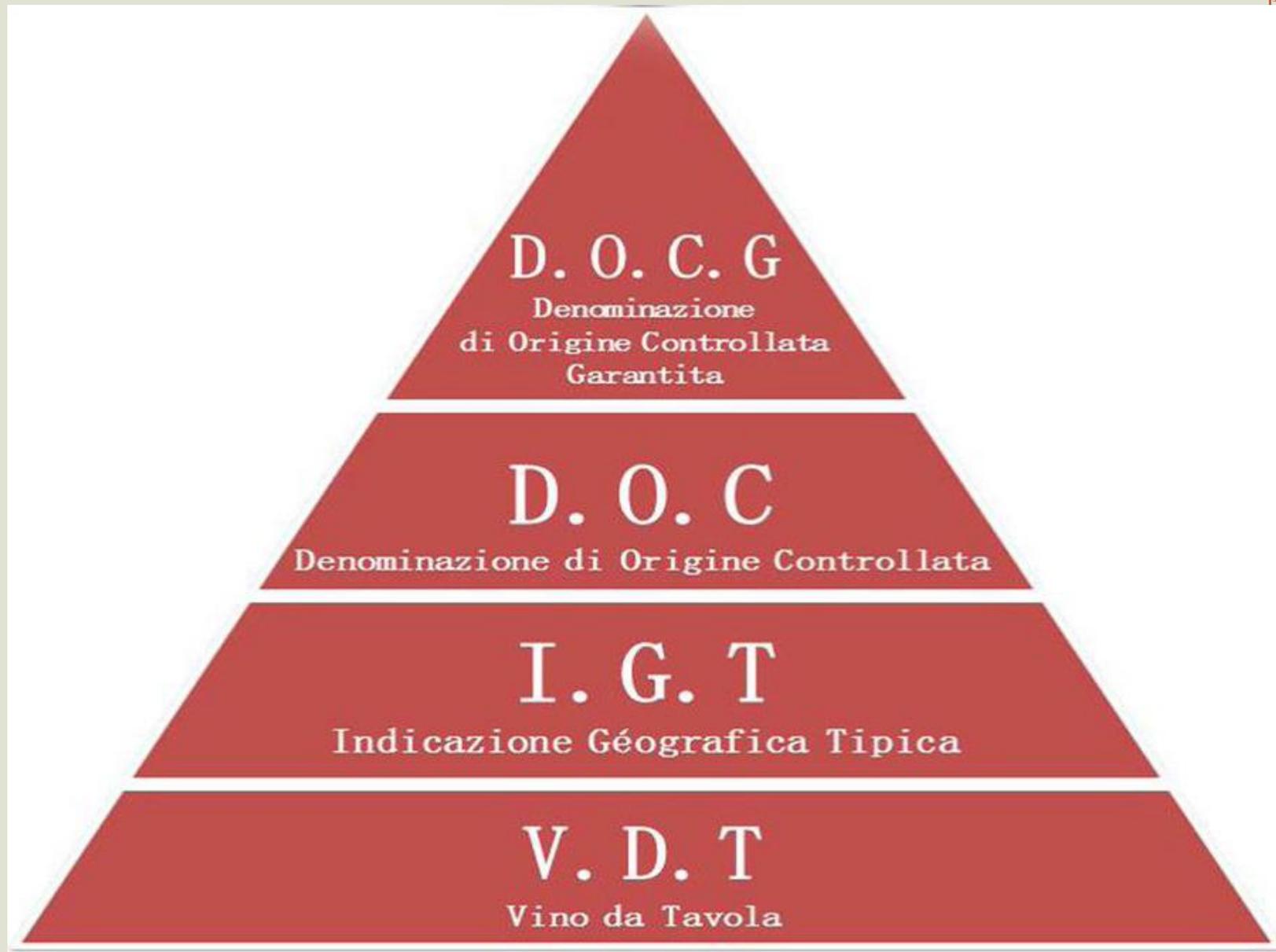
- Около двух тысяч лет назад древние греки называли Италию Энотрией, что в переводе означало «страна вина».
- Италия занимает первое место в мире по объему производства вина.
- Третье место по площади виноградников.
- В Италии 20 регионов и каждый из них производит свое вино, которое отличается разнообразием, терруарностью и уникальным винодельческим подходом.
- На сегодняшний день в Италии 523 винодельческие зоны, среди них 332 DOC, 73 DOCG и 118 IGT.



DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG, D.O.C.G.) — высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина.

Вина, входящие в категорию DOCG, произведены в строго определённых областях Италии и по технологическому процессу, одобренному министерскими декретами.





История компании началась в 2002 году, когда два друга из Мареммы купили 23 гектара земли у подножия Монте Кальво недалеко от деревни Гаворрано.

Агроном Пьер Мари Гийом и винодел Фабрицио Мольтар присоединились к проекту, понимая потенциал территории и ориентируясь на французские сорта.

Выбор был успешным, и Rigoloccio стала одной из наиболее характерных компаний консорциума «Maremma Toscana», о чем свидетельствуют полученные национальные и международные награды.

В 2017 году Rigoloccio претерпела радикальную производственную и архитектурную модернизацию под руководством нового владельца.





ТЕРРУАР

Виноградники расположены на высоте 40-100 метров над уровнем моря.

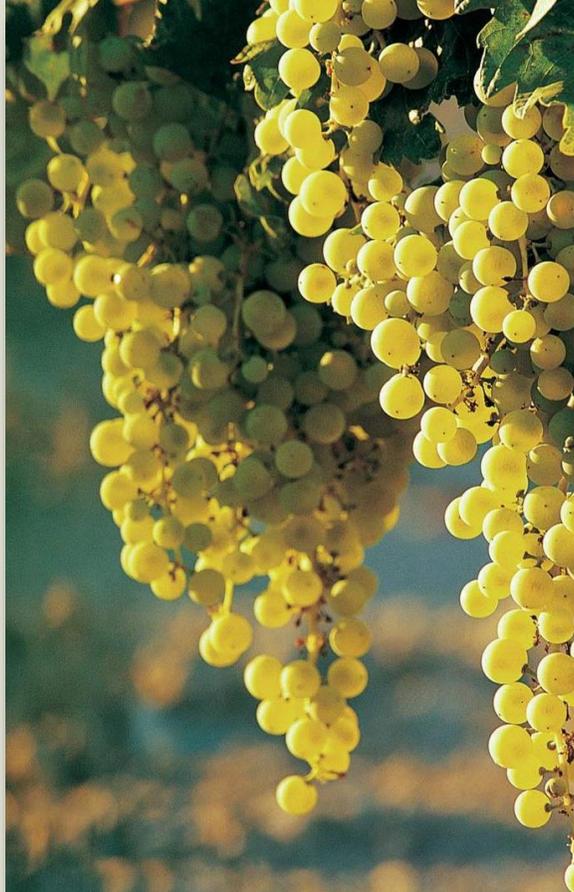
Влияние мягкого морского бриза с близлежащего острова Эльба и залива Фоллоника, а также постоянного солнечного света.

Температурные колебания дня и ночи также заметны в этой области и имеют важное значение для ароматов вина.

Почва с преобладанием песка, ила и глины, а также с высоким содержанием камней и необычайным богатством железа.



СОРТА
ВИНОГРАДА
ВИНОДЕЛЬНИ
RIGOLOCCIO



БЕЛЫЕ СОРТА:

ШАРДОНЕ
ФИАНО

КРАСНЫЕ СОРТА:

КАБЕРНЕ ФРАН
КАБЕРНЕ СОВИньОН
ПТИ ВЕРДО
МЕРЛО
АЛИКАНТЕ БУШЕ



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную в небольшие контейнеры.

После чего виноград проходит контроль и только лучшие грозди поступают на винодельню.

В момент приемки виноград отбирается еще раз.

Перед дроблением винодел контролирует качество отобранного винограда.

Процесс ферментации проходит в больших стальных резервуарах при контролируемой температуре.





60 000

Бутылок в год производит
компания Rigoloccio



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (60%), Фиано (40%)

Категория: IGT
Регион: Тоскана.

Алкоголь: 12%

Вино обладает соломенно-желтым цветом с золотистыми отблесками

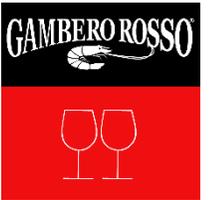
Аромат интенсивный и сложный, в букете прослеживаются ноты полевых цветов, акации, белых фруктов (яблоко, груша, личи, грейпфрут).

Вкус интенсивный, обволакивающий свежестью, с приятным минеральным и фруктовым послевкусием.

Рекомендуется подавать к моллюскам, первым блюдам.

Температура подачи: 10-12 ° C.

RIGOLOCCIO MONTECALVO



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Фран (33%),
Каберне Совиньон (33%), Пти Вердо (34%)

Категория: IGT
Регион: Тоскана.

Алкоголь: 13,5%

Вино обладает интенсивным рубиновым
цветом с фиолетовыми отблесками.

Аромат насыщенный и сложный, букет с
нотками шиповника, ягод вишни, черной
смородины, сопровождаемый легкой
пряностью.

Вкус свежий, сбалансированный.
Длительное послевкусие, в котором
контрастируют приятные фруктовые и
бальзамические ноты.

Рекомендуется подавать к рыбным супам,
белому и красному мясу.

Температура подачи: 16 ° С.

RIGOLOCCIO FONTE DELL' ANGUILLAIA



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Фран (50%),
Каберне Совиньон (50%)

Категория: DOC Маремма
Регион: Тоскана.

Алкоголь: 14%

Вино обладает интенсивным рубиновым
цветом.

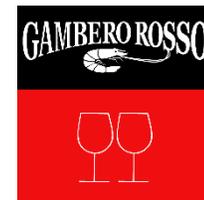
Аромат интенсивный, стойкий, элегантный,
с растительными нотками, нотами красных
фруктов, можжевельника, специй и перца.

Вкус вина стойкий, идеально
сбалансированный.

Идеально сочетается с красным и белым
мясом.

Температура подачи: 18 ° С.

RIGOLOCCIO ELEGANTIA



GRAPPOLI BIBENDA



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Фран (33%),
Каберне Совиньон (33%), Пти Вердо (34%)

Категория: IGT
Регион: Тоскана.

Алкоголь: 13,5%

Вино обладает интенсивным рубиновым
цветом с фиолетовыми отблесками.

Аромат обладает сложным букетом, в
котором выделяются ноты розы, фиалки,
ягод, папоротника, за которыми следуют
табачные и бальзамические нотки.

Вкус свежий. Структура хорошо
сбалансирована, с гладкими танинами.
Очень долгое послевкусие.

Рекомендуется подавать к красному мясу,
жаркому, дичи, зрелым сырам.

Температура подачи: 18 ° С.

RIGOLOCCIO IL SORVEGLIANTE



IVINI DI
VERONELLI
★★★★

v i t a e

LA GUIDA VINI

2019

