

AG 91

Ле Дифезе / Le Difese

Италия, Тоскана / IGT Toscana

Красное тихое, сухое, 14%



Каберне совиньон, санджовезе



Рубинового цвета с оттенками вишни.



В аромате раскрываются оттенки ежевики, сливы, фиалки и кофе.



Округлое и плотное во вкусе со зрелыми танинами и нотками сливы, ежевики и табака. Длительное многогранное лакричное послевкусие.



Мягкое прессование и ферментация в стали с использованием природных дрожжей при температуре 27-28°C с последующей малолактикой. Выдержка в стали в течение 3-4 месяцев, затем – во французских барриках 6-8 месяцев. Перед бутелированием вино переливают в стальные чаны на 20 дней для стабилизации.



Прекрасный аккомпанемент к мягким сырам, рагу из оленины и лазанье.



91/100 – Antonio Galloni (Vinous)



Tenuta San Guido – место рождения феномена «супертосканы», величайших итальянских вин и уникальной интерпретации бордоского бленда. Маркиз Марио Инчиза делла Роккетта первым в Тоскане высаживает лозы каберне совиньона и каберне франа, чтобы создать вино, похожее на самое изысканное Бордо, в 1940-е годы. Sassicaia – это первое вино, получившее 100-балльную оценку в истории Италии, став иконой супертосканы. Le Difese – это третье вино хозяйства, созданное специально для свадьбы внучки основателя Присциллы Инчиза делла Роккетта в 2002 году. В этом вине впервые появляется санджовезе, а созревает оно в бочках, в которых выдерживались до этого Sassicaia и Guidalberto. «Le Difese» переводится, как «клыки кабана». Исторически в этой местности всегда водилось много кабанов, на которых часто ведётся охота.

