



ПЯТНИЦА, 12 ИЮЛЯ 2013

ВХОД ИЛИ РЕГИСТРАЦИЯ

Поиск



[РЕГИОНЫ](#) [ХОЗЯЙСТВА](#) [ВИНО](#) [КУХНЯ](#) [ЛЮДИ](#) [ТУРИЗМ](#) [ДИЗАЙН & ИСКУССТВО](#) [НОВОСТИ](#) [ALTA GAMMA](#)

Вертикальная дегустация
RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO 2004 – 2007

RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO 2004 – 2007

9 Июля 2013

Share Твитнуть Серф 1
LIVEJOURNAL Нравится 8 Like 1 person likes this

Медленная эволюция и долгая жизнь отличают это красное вино из Умбрии

ВИНОГРАДНИК VIGNA MONTICCHIO

Текст: Элеонора Скоулз
Фото: spaziovino.com

Кьяра Лунгаротти, управляющая Lungarotti, устроила в своем хозяйстве вертикальную дегустацию Rubesco Riserva Vigna Monticchio. Вина четырех последних урожаев были открыты специально для SpazioVino.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio – одно из знаковых вин современного итальянского виноделия. Вино было впервые выпущено в шестидесятые годы. Его создатель – Джорджио Лунгаротти, пионер качественного производства Умбрии. Благодаря Vigna

ВЕРТИКАЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Montevertrano 2003 – 2009

Исключительная элегантность и свежесть Montevertrano сохраняются даже в самые жаркие винтажи

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004 – 2007

Медленная эволюция и долгая жизнь отличают это красное вино из Умбрии

Paleo Rosso 1992 – 2009

От бленда к моносортному вину из Каберне Франа и новой славе – такова 20-летняя история Paleo Rosso от Le Macchiole из Болгери

La Grola и La Poja 1997 – 2001

Два вина от Allegrini из Вальполичеллы получились с разным потенциалом даже в одинаковые винтажи

Masseto 1995 – 2009

Подборка разных по характеру урожаев показала неожиданные грани супертоscanского из Болгери

[Все материалы "Вертикальная дегустация"](#)

LA GROLA И LA POJA 1997 – 2001



Два вина от Allegrini из Вальполичеллы получились с разным потенциалом даже в одинаковые винтажи

ЧИТАТЬ

Monticchio в 1990 году была одобрена высокостатусная, с точки зрения итальянского закона, зона производства DOCG Torgiano Rosso Riserva (на этикетках DOCG разрешено указывать ретроактивно, начиная с урожая 1983 года).

Vigna Monticchio – это имя отдельного виноградника, давшего название вину. Участок площадью 12 гектаров расположен на холме Бруфа, неподалеку от средневекового умбрийского городка Торджано. Почвы холма имеют сложное строение, с перемешанными слоями глины и песка. Склон, на котором посажен виноградник, выходит на запад, высота над уровнем моря составляет 300 м.

На участке Винья Монтиккио растут типичные в этой части Умбрии красные сорта – [Санджовезе](#) и Канайоло. Плотность посадок средняя – 4,5 тыс. лоз на гектар. Урожай обычно собирают в середине сентября, а урожайность составляет 6 тонн на гектар.

Вино Rubesco Riserva Vigna Monticchio состоит 70% Санджовезе и 30% Канайоло. Эти пропорции бленда сохраняются стабильно, как и общая схема производства вина. Брожение идет в стальных чанах, сусло находится в контакте с мезгой довольно долго – 15-20 дней. Вино выдерживается один год в больших и маленьких бочках, а затем еще 4 года – в бутылках. В прошлом срок выдержки в погребах доходил до 10 лет, но даже при теперешнем сокращенном варианте выдержки Rubesco Riserva Vigna Monticchio выходит в продажу позднее, чем большинство итальянских вин. Его релизы сопоставимы с релизами [брунелло ди Монтальчино ризерва](#). Средний объем производства в год составляет 50 тыс. бутылок.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio – это вино-долгожитель. Для него характерно медленное развитие; в хорошие винтажи оно легко выдерживает 25 и более лет в бутылке. В юности насыщенные краснофруктовые ароматы смешаны с нюансами фиалок, какао и специй; сложный вкус состоит из фруктово-пряно-минеральных тонов с освежающей веной кислотности и хорошо сбитой, но при этом округлой танинной структурой. Перешагнув 8-10-летний порог, вино постепенно начинает развивать зрелый букет, которому свойственны тона земли и подлеска. Для лучшего эффекта вина Rubesco Riserva Vigna Monticchio, как молодые, так и старые, необходимо декантировать.

Если резюмировать итоги дегустации, то сейчас 2007 – это богатство и экспрессия, 2006 – монолитная структура и эволюционный потенциал, 2005 – элегантность, 2004 – классический благородный характер.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2007

Текущий релиз, в продаже с осени 2013 года. Темный рубиново-вишневый цвет. Открытые, насыщенные и располагающие ароматы, в которых переплетены тона вишни и клубники, фиалок и соевого соуса. Вкус насыщенный, яркий, вишнево-шоколадный, очень пряный, даже если фруктовая составляющая всегда остается в доминанте. Вельветовые танины. Сейчас это вино привлекательно своей молодой фруктовой экспрессией, но оно, несомненно, будет интересно развиваться с годами благодаря своей глубине и сложному характеру. Пить сейчас и до 2032 года.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2006

Насыщенный вишневый цвет. Сдержанный, по сравнению с 2007, букет, теплые ароматы «пьяной» вишни с фиалковыми нюансами. Монолитный, плотный, сбалансированный вкус, построенный на десятилетия вперед. Сейчас это вино «ушло в себя», нехотя показывая свою вкусовую многоплановость. Однако его сила очевидна, и она развивается по нарастающей, приобретая в финале мощное звучание пряно-шоколадных нот. Один из лучших винтажей Vigna Monticchio. Пить сейчас и до 2036 года.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2005

Насыщенный вишневый цвет. Не столь плотный букет, как у двух предыдущих винтажей. Освежающие краснофруктовые ароматы, но есть и ноты «пьяной» вишни, табака и соевого соуса. Вкус средней плотности, он приподнятый и объемный. Доминируют тона красных фруктов, легкие шоколадные и пряные ноты. Это элегантное вино подойдет к пику зрелости немного раньше других. Пить сейчас и до 2025 года.

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004

Красивый рубиновый цвет. Если 2007 берет молодой экспрессией, то 2004 – своей самодостаточностью. Это цельное вино с благородным нравом начало медленный и красивый путь эволюции. В насыщенных фруктово-цветочных ароматах уже можно распознать нюансы подлеска и скотного двора. Вино отличается замечательным балансом и тонкой танинной структурой. Долгое, тянущееся послевкусие. Пить сейчас и до 2029 года.

ПО ТЕМЕ:

Особая бутылка [25 ЛЕТ СПУСТЯ: ВИНТАЖ 1988](#)

Конкурс [УГАДАЙ ВИНODEЛЬНО](#)

**ВИНОТЕКИ
GRAND CRU**

1190 **890.-** 1190 **890.-**



**ЛЕТНИЕ
БЕЛЫЕ**

С 11 ПО 20 ИЮЛЯ

Найдите нас на Facebook

 **SpazioVino**

839 пользователям нравится SpazioVino.



Социальный плагин Facebook



Социальный плагин Facebook

Короткая ссылка на новость: <http://www.spaziovino.com/~YeksS>

КОПИРАЙТ

[Условия использования](#)

О ПРОЕКТЕ

[О SpazioVino](#)

[Управление подпиской](#)

КОНТАКТЫ

spaziovino.com@gmail.com

[Обратная связь](#)

ПАРТНЕРАМ

[Размещение рекламы](#)

© 2012-2013 SpazioVino все права защищены.

Любое (полное или частичное) использование материалов сайта разрешено только с письменного разрешения SpazioVino
Partita IVA 03247330131

Made by [Cipresso](#)