



В регионе **Коллио** на северо-востоке Италии делают одни из лучших, если не лучшие, белые итальянские вина. Такие как Zuani Vigne Collio Bianco 2011, получившее 90 баллов от Wine&Spirits или Zuani Vigne Collio Bianco 2012, которому организация Slow Food присудила звание SLOW WINE 2014 года с формулировкой: «это вино не только показывает отличные органолептические качества, но и емко отражает терруар и традиции».

Титул «медленного вина» возможно и не такой известный как звание «лучшего вина» по версиям винных критиков и специализированных изданий, но говорит о многом. О том, что это вино выбрано в рамках всемирного движения Slow Food против быстрого питания (fast food) и быстрой жизни (fast life). Это не означает, что только это вино подходит для медленного употребления с гастрономическими блюдами, в отличие о других, пьющихся залпом вместе с фастфудом — совсем нет. А значит, что вино Zuani наилучшим образом отражает особенность той местности, где оно было сделано, и что является частью культурного наследия своего региона, и что это один из тех традиционных продуктов, которые приносят пользу и настоящее удовольствие.

Для Патриции Феллуги это еще и лишнее доказательство верности своего пути. У нее была давняя мечта — делать вино, которое бы выражало скорее терруар виноградника, чем сортовой состав винограда. Осуществить ее она смогла на винограднике Zuani в апелласьоне Collio, где вместе с дочерью Катериной и сыном Антонио в 2001 году основала винодельческое хозяйство Zuani. Как правило из таких сортов как «фриуляно», «пино гриджио», «шардоне» и «совиньон блан» делают одноименное моносортное вино. Но Патриция и ее дети решили производить купажное вино, которое объединяло бы в себе ароматы и структуру всех этих сортов винограда. Так

Zuani. Медленное вино из Коллио

Автор: Areporter
16.10.2013 11:55 -

появились два взаимодополняющих вина. Первое — Zuani Vigne Collio Bianco, которое ферментируется в чанах из нержавеющей стали с контролируемой температурой, что обеспечивает вину свежесть и богатый фруктовый характер. Второе — Zuani Zuani Collio Bianco, которое делают из отборных ягод позднего сбора и выдерживают в бочках из французского и американского дуба при частом батонаже.

Zuani Vigne Collio Bianco

Белое вино светло-желтого цвета с мягким, сложным, богатым фруктами ароматом, который усиливается длительными минеральными нотками. Теплый, широкий вкус вторит аромату и показывает сбалансированную кислотность и впечатляющее фруктовую составляющую в длительном послевкусии. Отлично сочетается с легкими закусками, рисом или пастой, и белым мясом. Подавать рекомендуется охлажденными до температуры + 11-12 °С.

Zuani Zuani Collio Bianco

Вино с характерным ароматом, в котором открываются нотки тостов и ванили, предвестником выраженного вкуса фруктов — частично благодаря позднему сбору винограда. В нем хорошо различимы нотки цитрусовых как в аромате, так и во вкусе. Этим «медитативным» вином можно наслаждаться в чистом виде или вместе с легкими закусками, рисом или пастой, моллюсками, ракообразными и белым мясом. Подавать рекомендуется охлажденными до температуры + 12°С.

Источник - goodwine.ua