



Uma





История Кастелло ди Болгери восходит к далёкому 1200 году. В настоящее время замком владеет тридцатое поколение, он наследуется по материнской линии семьи Зильери даль Верме.

Владения граничат с такими известными виноградниками как Тенута Сан Гуидо и Орнеллайя. Общая площадь составляет 130 га, из которых 50 га засажены виноградной лозой. Основные сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира и Пти Вердо.

Также в поместье есть оливковая роща из шести тысяч деревьев, на оставшейся территории располагаются нетронутые рукой человека поля и леса.

Философия хозяйства основывается на производстве элегантных и гастрономичных вин высочайшего уровня, которые будут служить отражением своего терруара и иметь индивидуальный характер.



Flosco

Флоко



Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Toscana IGT (Тоскана)

Производитель: Castello di Bolgheri (Кастелло ди Болгери)

Сорта винограда: Санджовезе, Каберне Совиньон

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках объемом 500 литров и 6 месяцев в цементных чанах

Гастрономия: блюда из мяса, подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18°C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Varvara

Варвара



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Bolgheri DOC (Болгери)

Производитель: Castello di Bolgheri (Кастелло ди Болгери)

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Выдержка: 14 месяцев в дубовых бочках объемом 500 литров и 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из дичи, выдержанные сыры, мясо подвергнутое сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18°C

Особенность: ручной сбор урожая

Награды:

2013: GR: 2 bicchieri;

WS: 91/100;

Falstaff: 91/100;

VV: 89/100 & 2 stars;

JS: 92/100;

2014: GR: 1 bicchieri;

WA: 90/100;

VV: 90/100 & 3 stars;

JS: 90/100;

2015: GR: 2 bicchieri;

WS: 94/100;

WA: 91+/100;

VV: 91/100 & 3 stars;

JS: 94/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Castello di Bolgheri

Кастелло ди Болгери



Rich
Full-bodied
Masculine

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Bolgheri Superiore DOC (Болгери Суперьоре)

Производитель: Castello di Bolgheri (Кастелло ди Болгери)

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Выдержка: 18-20 месяцев в дубовых бочках объемом 500 литров, а затем 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из дичи, выдержанные сыры, мясо, подвергшееся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая

Награды:

2012: GR: 3 bicchieri;

WS: 93/100;

WA: 91/100;

Falstaff: 93/100;

VV: 92/100 & 3 stars;

JS: 94/100;

2013: GR: 2 bicchieri;

WS: 93/100;

WA: 93/100;

WE: 91/100;

JS: 93/100;

VV: 92/100 & 3 stars



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram