



Uma





«Биодинамическое виноделие для нас - воплощение философии жизни, в которую мы свято верим, работая на чистой и здоровой земле. Наши вина – это отражение наших традиций, наших эмоций и нашей страсти. Употребление вина – это культура, стиль жизни, познание».

- Владелец Коррадо Аллота

Винодельня Сан Пьетро находится в самом сердце винодельческой зоны Гави, в коммуне Тассароло. Тенута Сан Пьетро названа в честь старого Бенедиктинского монастыря Святого Петра, который раньше располагался на этой территории.

Во владении винодельни находится 60 га земли, 35 га из которых отданы под культивирование винограда. Хозяйство основано в 2002 года, а с 2008 года оно следует биодинамическим принципам, которые основываются на почитании природы и её жизненной энергии, бережном отношении к терруару, отказ от использования химических веществ при культивировании винограда. Также биодинамика позволяет уменьшить загрязнение окружающей среды в целом, что в свою очередь повышает способность растения к фотосинтезу. Все работы на биодинамических виноградниках ведутся согласно лунному календарю и движению планет.

Виноградники располагаются на холмах, на высоте 300 метров над уровнем моря. Тип почв является отдельным предметом гордости для хозяйства, так как состоит из глинистого туфа и известняка, с большой концентрацией минеральных отложений.

Основной сорт винограда - Кортесе. Между прочим, на одном из участков виноградника под названием Gorrina произрастают столетние дофиллоксерные лозы. Большая часть виноградников отдана именно под этот сорт, вина из которого являются визитной карточкой хозяйства. Несмотря на довольно молодой возраст винодельни, она добилась серьёзных результатов, сфокусировавшись только на одном. Вина Тенута Сан Пьетро являются глубоким отражением нетронутого терруара.



San Pietro Brut V.S.Q.

Сан Пьетро Брют



Страна: Италия

Регион: Пьемонт

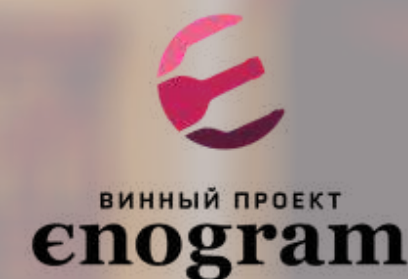
Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Шардоне, Кортезе

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов, ризотто

Особенность: использование биодинамических методов при культивировании винограда

Температура подачи: 6-8 °C





San Pietro Brut V.S.Q.

Сан Пьетро Брют



Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Альбаросса

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов

Особенность: использование биодинамических методов при культивировании винограда

Температура подачи: 6-8 °C





San Pietro

Сан Пьетро



Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Апелласьон: Gavi DOCG (Гави)

Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Кортезе

Выдержка: 2-3 месяца на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается непродолжительное время в бутылке

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов, лёгкие салаты

Особенность: ручной сбор урожая, виноградники культивировались согласно биодинамическим принципам, средний возраст лоз 20 лет

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

Decanter: 86/100, bronze medal





Il Mandorlo

Иль Мандорло



Delicate
Elegant
Fruit

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Апелласьон: Gavi DOCG (Гави)

Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Кортезе

Выдержка: 3-4 месяца на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: молодые сыры, блюда из рыбы и белого мяса

Особенность: ручной сбор урожая, виноградники культивировались согласно биодинамическим принципам, средний возраст лоз 50 лет, объем производства 12 000 бутылок

Температура подачи: 10-12 °C

Награды:

Luca Maroni: 86/100;

DM (Bibenda): 4 grappoli;

Decanter: 90/100, silver medal;

VV: 87/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Gorrina

Горрина



Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Апелласьон: Gavi DOCG (Гави)

Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Кортезе

Выдержка: несколько месяцев на дрожжевом осадке, после чего вино выдерживается в бутылке не менее 12 месяцев

Гастрономия: невыдержанные сыры, блюда из белого мяса и рыбы

Особенность: ручной сбор винограда с не привитых старых лоз, которые произрастали еще до эпидемии филлоксеры, культивация согласно биодинамическим принципам, ферментация в баррике

Температура подачи: 10-12 °C

Награды:

Decanter: 86/100, bronze medal





Nero

Неро



Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Апелласьон: Monferrato DOC (Монфerratо)

Производитель: Tenuta San Pietro (Тенута Сан Пьетро)

Сорта винограда: Альбаросса, Барбера, Каберне Совиньон

Выдержка: 12 месяцев в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: пицца с соусом из шпината, фокачча, блюда из мяса

Особенность: ручной сбор урожая, виноградники культивировались согласно биодинамическим принципам

Температура подачи: 16-18 °C