



RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2024

Уникальное, универсальное и магнетическое розе. Ярко выраженная территориальная идентичность Rissoa гармонично сочетается с провансальским стилем. Прекрасно проявляется как в гастрономическом сопровождении, так и в виде лёгкого, выразительного и непосредственного напитка. Элегантный оттенок цвета находит отражение во вкусе — гармоничном и обольстительном, с тонким солоноватым послевкусием, которое сразу же передаёт его глубокую связь с вкусами тирренского побережья.

ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ	2023
КУПАЖ	Преимущественно Каберне Фран, за ним следует Сира.
ТИП ПОЧВЫ	Почвы средней плотности с примесью песка и гальки.
СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ	Система посадки — кордон Ройя и Гюйо с плотностью 6 500 лоз на гектар.
КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	Винтаж 2024 года оказался уникальным, полным как вызовов, так и возможностей. После обычной зимы весна принесла раннее распускание почек, за которым последовали обильные дожди. Это замедлило созревание, но обеспечило водные запасы на лето. Переменчивая погода после середины августа — чередование жары и осадков — привела к более прохладному сбору урожая, сохранив ароматику и кислотность. Сорта с ранним сроком созревания, такие как Верментино, Сира и Мерло, выиграли от этих условий, тогда как другие зрели медленнее, придавая будущим винам большую сложность. Удивительный винтаж, полный открытий.
СБОР УРОЖАЯ	Сбор винограда проходил в первую неделю сентября, начинаясь с сорта Сира и завершаясь Каберне Фран. Работы выполнялись вручную и в ранние утренние часы, когда стоит самая прохладная погода.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЦВЕТ	Вино обладает бледно-розовым цветом, сияющим и ярким, сохраняя черты предыдущего винтажа. Его нежные оттенки напоминают луковую кожу, подчеркивая визуальную изящность.
АРОМАТ	Букет сохраняет типичные фруктовые ноты розового грейпфрута и абрикоса, обогащенные цветочными и настойными оттенками с нюансами чая и ромашки. Лёгкие бальзамические тона придают глубину и сложность ароматическому профилю.
ВКУС	Во вкусе вино раскрывается широко и обволакивающе, с превосходным объемом во рту. Хорошо интегрированная кислотность удлиняет послевкусие, придавая ему свежесть и стойкость. Сладковатые ощущения уравновешены солоноватыми и живыми акцентами, оставляя приятное и гармоничное вкусовое впечатление.

ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА

Свежесобранный виноград доставляется в холодильное помещение и охлаждается до температуры 8–10°C. После тщательной сортировки на ленте проводится мягкое прессование для получения самотечного сусла и желаемого деликатного оттенка цвета. Сусло ферментируется в стальных резервуарах при контролируемой температуре, которая постепенно повышается к завершению процесса до максимума в 16°C, с целью сохранить свежесть ароматов. Вино выдерживается на тонком осадке в течение тридцати дней с ежедневным батонажем, после чего следует дополнительная двухмесячная выдержка в нержавеющей стали.

СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ
13 %

ОБЩАЯ
КИСЛОТНОСТЬ
5.10 г/л

УРОВЕНЬ PH
3.43