



## КАБЕРНЕТ КРАУН ДОМЭЙНС

(в переводе – Кабернет Владения Короны)

...будущее, берущее начало в прошлом...

### Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 1 – 3 – 4 – 5 Корона
- N° участков земельной книги: 1387 частично – 1389/1 частично
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию (произростание) и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 2,78.44 Га
- Год посадки виноградников: 1989, 1990
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северо-запада на юг
- Техника выращивания (культивации): односторонний ГУЙОТ (Singular GUYOT) с 4 – 5 почками (потенциальными гроздьями винограда) на 1 растении. Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей. Никакого химического удобрения.

### Виноград:

- Разновидность: Кабернет Совиньон + Кабернет Франк
- Зона происхождения: D.O.C. ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: 337 Entav – R 5
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: физиологически точный, оптимизирован в зависимости от кривой созревания урожая и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; длительная мацерация (контакт между суслом и кожурой) с основной ферментацией на коже при контролируемой температуре (max 24 °C); далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки и ферментативная деятельность продолжается еще на протяжении 30 дней. После окончания алкогольной ферментации вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали N° 316, после чего поступает в деревянные бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (affinamento) в течение минимум 2 лет. Разливка по бутылкам и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе.

Подобная техника производства позволяет получить сухое красное вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и бесконечно улучшать их. В данном случае, длительная мацерация (контакт сусла с кожурой), а также высокая общая кислотность вина предрасполагают вино к длительному периоду «совершенствования» в дубовых бочках и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 13%
- Общая кислотность: 5,68 г/л

Органолептический анализ: Сложное и необыкновенно приятное вино, которое можно назвать «концертом ароматов и вкусов». Вкусив это вино, сразу же можно почувствовать его винную гармонию, переходящую в бархатистый, слегка травянистый вкус с оттенком малины. Кругло и полнотело; насыщенного красно-рубинового цвета с фиолетовым оттенком. После длительного пребывания в дубовых бочках становится значительно изысканней, утонченней, деликатней, освобождая из своих объятий аромат фиалки и лесных ягод.

 BRESSAN *Mastri vinai*