

# Сиро Паченти





## Сиро Паченти

Избата е създадена през 1970 г. с покупката на имота на север от Монталчино (Пелагрили) от Сиро Паченти, който еднага след това засяда някои важни лозя, които са все още там днес, в свежите, глинести почви на земята с изглед към Сиена. През 1988 г. ръководството премина в ръцете на Джанкарло. Това е реколтата, в която Росо и Брунело ди Монталчино са бутилирани за първи път.

В началото на 90-те години имотът се разширява, за да включва земя на юг от Монталчино (Пианкорнело).

Лозята се отличават, с почви, богати на минерали, а в края на шейсетте години дядото на Джанкарло е засажда пет хектара лозе, което се оказва особено важно при определянето на характеристиките на вината Сиро Паченти. Защото това е мястото, където са възпроизведени корените на Санджовезе, използвани в новите насаждения на имението. Деветдесетте години са белязани от началото на партньорството с университета в Бордо и първите експерименти върху фенолната зрялост, приложени към Санджовезе заедно с Ив Глоар. Новата изба е построена между 2001 и 2004 г., съчетавайки технология и опит с уважение към гроздето и земята.



# Росо ди Монталчино 2015

Санджовезе 100%

Изключително внимание се отделя на продукцията на Росо ди Монталчино. Гроздето идва от лозя на възраст между 15 и 25 години. Средното годишно производство е около 30 000 бутилки. Изцяло ръчен гроздобер. Отлежава във френски дъб (225 л бъчви) за 12 месеца и след това в бутилка. Избата се стреми устойчиво земеделие и биодинамика. Естествената утайка, която понякога се открива в бутилката, е доказателство за природосъобразната философия на винопроизводството. Препоръчва се декантиране на виното, преди консумация.

Виното е класирано сред първите 10 вина от този регион по отношение на броя на спечелените награди: Реколта 2010 е наградена със златна звезда от Vinibuoni d'Italia.

Цвят: интензивен тъмнорубинен цвят.

Нос: Букетът е много сложен, с леко опушени нотки, усилващи интензивността на червените плодове, а леката балсамова бележка е доста интригуваща.

Вкус: Интензивно усещане на вкус на солидна текстура, докато полираните танини и отличната киселинност правят едно звършено и гастрономично вино.

Цена: 39.90 лв. - 0.75 мл.





## Брунело ди Монталчино DOCG Пелагрили 2012

Санджовезе 100%

100% Санджовезе от Северния район на Брунело - Пелагрили от лозя на възраст 25 и 35 години. Средното годишно производство е около 18 000 бутилки. Изцяло ръчен гроздобер. Вино с висок международен рейтинг - средно 92/100 за различни реколти.

Цвят: тъмно рубиненочервено с червени нюанси

Нос: интензивен нос, ментол, череша, ликьор и звездовиден анасон.

Вкус: вкусното небце предлага нотки на къпини, конфитюри от боровинки и зрели черни плодове, заоблени танини и дълъг и топъл послевкус.

Цена: 59.90 лв - 0.75 мл.



# Брунело ди Монталчино DOCG Векие Вине 2012

Санджовезе 100%

Брунело ди Монталчино Векие Вине произходжда от лозя, разположени в община Монталчино, чиито граници очертават производството на DOCG Brunello. Средната възраст е между 35 и 40 години.

Произвежда се изключително с грозде Санджовезе, събрано само на ръка. Ферментацията се извършва в inox ферментатори при контролирана температура и след това виното се отлежава в баррик в продължение на 24 месеца, преди да бъде бутилирано. Средното годишно производство е около 30 000 бутилки.

Цвят: тъмночервен с рубинени нюанси.

Нос: Носът се отваря с нотки на червени плодове, обогатени с приятни пикантни нюанси.

Вкус: богат, плътен но и елегантен, кадифен и продължителен.

Цена: 109.90 лв - 0.75 мл.



# Брунело ди Монталчино Riserva DOCG PS 2010

Санджовезе 100

PS Brunello di Montalcino йерархично е топ продука на избата. Финес, елегантност, дълбочина, комплексност правят това вино лидерът на Сиро Паченти, което редовно оглавява класации и избрано в най-добрите 100 италиански вина. Джеймс Съклинг казва за него „endless progression of sensations“. Годишно се прозивеждат 2000 бутилки от над 40 годишни лозя.

Цвят: много тъмно рубиненочервено с пурпурни и виолетови нюанси.

Нос: интензивни аромати на къпина, касис, черна череша и нар.

Вкус: Първата атака се определя от подправките от плодовете и дъба, следва лека ванилия и наметало на индийско орехче и някои цветни нотки на виолетово и резене, копринената текстура на виното е много приятна и финалът продължава изумително дълго.

Цена: 249.90 лв - 0.75 мл.