



Вино недели  
PODERE POGGIO SCALETTE IL CARBONAIONE 2005

## PODERE POGGIO SCALETTE IL CARBONAIONE 2005

20 Января 2013

[Share](#)
[Твитнуть](#)
[Серф](#)
[+1](#)
[Like](#)

Тосканское вино из редкого клона сорта Санджовезе



Текст: Элеонора Скоупа  
Фото: spaziovino.com

В Podere Poggio Scalette есть редкая для винной Тосканы сокровищница. Это – виноградник со старыми лозами Санджовезе, так называемого клона Ламоле. Виноградник высаживали после Первой мировой войны: точный возраст лоз неизвестен, но они скорее всего разменяли восьмой десяток. Таких старых виноградников в Тоскане почти не осталось. А ведь чем старше лозы, тем обычно интереснее получаются вина. В них есть особенная гармония и глубина, которые, похоже, приходят лишь с мудростью виноградных лет.

Не только возраст делает этот виноградник ценным. В индустриальные шестидесятые-семидесятые годы в Тоскане массово высаживали высокоурожайные клоны Санджовезе, происходившие из Романы. Это делалось в ущерб местным разновидностям, включая Санджовезе ди Ламоле – один из важных исторических биотипов Санджовезе из Кьянти Классико. Podere Poggio Scalette – одно, если не единственное хозяйство, где сохранился Ламоле. Он дает низкий урожай, но высокого качества. К тому же лозы научились выживать на бедных песчаных почвах, усеянных камнями, где из других сельхозкультур могут расти разве что оливковые деревья.

В Podere Poggio Scalette из Санджовезе ди Ламоле выпускают лучшее вино хозяйства – Il Carbonaione. Надо заметить, что владельцем Podere Poggio Scalette является тосканский энолог Витторио Фиоре (Vittorio Fiore), который особенно известен работой с Санджовезе. Il Carbonaione – предельная сумма знаний и опыта винодела по этому сорту.

После восьми лет жизни Il Carbonaione 2005, казалось бы, должно входить в зрелую фазу, однако сейчас ему не дашь и половины настоящего возраста. Это эlegantное вино имеет цельный, гармоничный букет, который сложен из нюансов вишни и лакрицы, черных ягод и каменной крошки. Его прикосновение гладкое, как шелк, вкус – глубокий и чувственный, каким отличаются исключительные вина из Санджовезе. К тому же Il Carbonaione 2005 как будто левитирует во рту, настолько силен его заряд вкусовой энергии. Последний акцент – бесконечное послевкусие. Редкий по своей красоте экземпляр.

Вино для: особенных вечеров; для любителей эlegantного стиля вин

Короткая ссылка на новость: <http://www.spaziovino.com/-T4df6>

## IL VINO DELLA SETTIMANA THE WINE OF THE WEEK PODERE POGGIO SCALETTE IL CARBONAIONE 2005

Vino toscano da un raro clone di Sangiovese  
Tuscan wine from a rare Sangiovese clone

di/ by Eleonora Scholes

**ITA** Al Podere Poggio Scalette un tesoro raro per il vino di Toscana. Questo - vigneto con viti vecchie di Sangiovese, il cosiddetto Lamolle clone. Vigneto piantato dopo la seconda guerra mondiale: l'età esatta delle viti non è nota, ma probabilmente scambiati anni settanta. Questi vecchi vigneti in Toscana è quasi sparita. Ma il più vecchio della vite, il vino è di solito giri interessanti. Hanno una speciale armonia e profondità che sembra venire solo con la saggezza di anni di uva.

Non solo l'età del vigneto prezioso. In industriale degli anni Sessanta-Settanta in Toscana massicciamente piantato ad alto rendimento cloni di Sangiovese, proviene dalla Romagna. Ciò è stato fatto a spese delle specie autoctone, tra cui Sangiovese di Lamolle - uno dei biotipi più importanti storici del Sangiovese del Chianti Classico. Podere Poggio Scalette - uno, se non l'unica azienda in cui Lamolle conservato. Egli dà un rendimento basso ma di alta qualità. Oltre ai vitigni hanno imparato a sopravvivere poveri terreni sabbiosi, tempestata di pietre, dove altre colture possono crescere se non ulivi.

Al Podere Poggio Scalette, il Sangiovese di Lamolle produce il miglior vino - Il Carbonaione. Va notato che il proprietario del Podere Poggio Scalette è toscano enologo Vittorio Fiore (Vittorio Fiore), che è particolarmente noto per aver lavorato con il Sangiovese. Il Carbonaione - la quantità massima di conoscenza ed esperienza in questa classe di enologo.

Dopo otto anni di vita Il Carbonaione 2005, a quanto pare, dovrebbero essere incluse in una fase matura, ma ora lui non darà nemmeno la metà di questo secolo. Questo vino ha un solido ed elegante, armonioso bouquet, che si compone delle sfumature di ciliegia e liquirizia, bacche nere e polvere di pietra. Il suo tocco è liscia come la seta, il gusto - profonda e sensuale, che ha un eccezionale vino da uve Sangiovese. Oltre Il Carbonaione 2005, come se levitava in bocca, è carica così forte sapore di energia. Ultima accento - retrogusto infinita. Raro esempio nella sua bellezza.

Vino da una serata speciale, per gli amanti dei vini di stile elegante.

**ENG** At Podere Poggio Scalette a rare treasure for wine of Tuscany. This - Vineyard with old vines of Sangiovese, the so-called Lamolle clone. Vineyard planted after the Second World War: the exact age of the vines is not known, but probably exchanged seventies. These old vineyards in Tuscany is almost gone. But the older the vine, the wine is usually interesting tours. They have a special harmony and depth that seems to come only with the wisdom of years of grapes.

Not only the age of the vineyard valuable. In industrial Sixties and Seventies in Tuscany heavily planted with high-yield clones of Sangiovese, comes from the Romagna. This was done at the expense of native species, including Sangiovese Lamolle - one of the most important historical biotypes of Sangiovese Chianti Classico. Podere Poggio Scalette - one, if not the only company that Lamolle preserved. He gives a low yield but high quality. In addition to the vines have learned to survive poor sandy soils, studded with stones, where other crops can not grow if olive trees.

At Podere Poggio Scalette, Sangiovese di Lamolle produce the best wines - The Carbonaione. It should be noted that the owner of Podere Poggio Scalette Tuscan winemaker Vittorio Fiore (Vittorio Fiore), which is particularly known for his work with Sangiovese. The Carbonaione - the maximum amount of knowledge and experience in this class winemaker.

After eight years of life The Carbonaione 2005, it seems, should be included in a mature stage, but now he will not give even half of this century. This wine has a solid and elegant, harmonious bouquet, which is composed of shades of cherry and licorice, black berries and stone dust. His touch is as smooth as silk, the taste - deep and sensual, it has an exceptional wine from Sangiovese grapes. The addition Carbonaione 2005, as if levitating in the mouth, is full of energy so strong taste. Last accent - endless aftertaste. Rare example in its beauty.

Wine for: a special evening for wine lovers of elegant style.

Traduzione/Translation da/ by Google translator