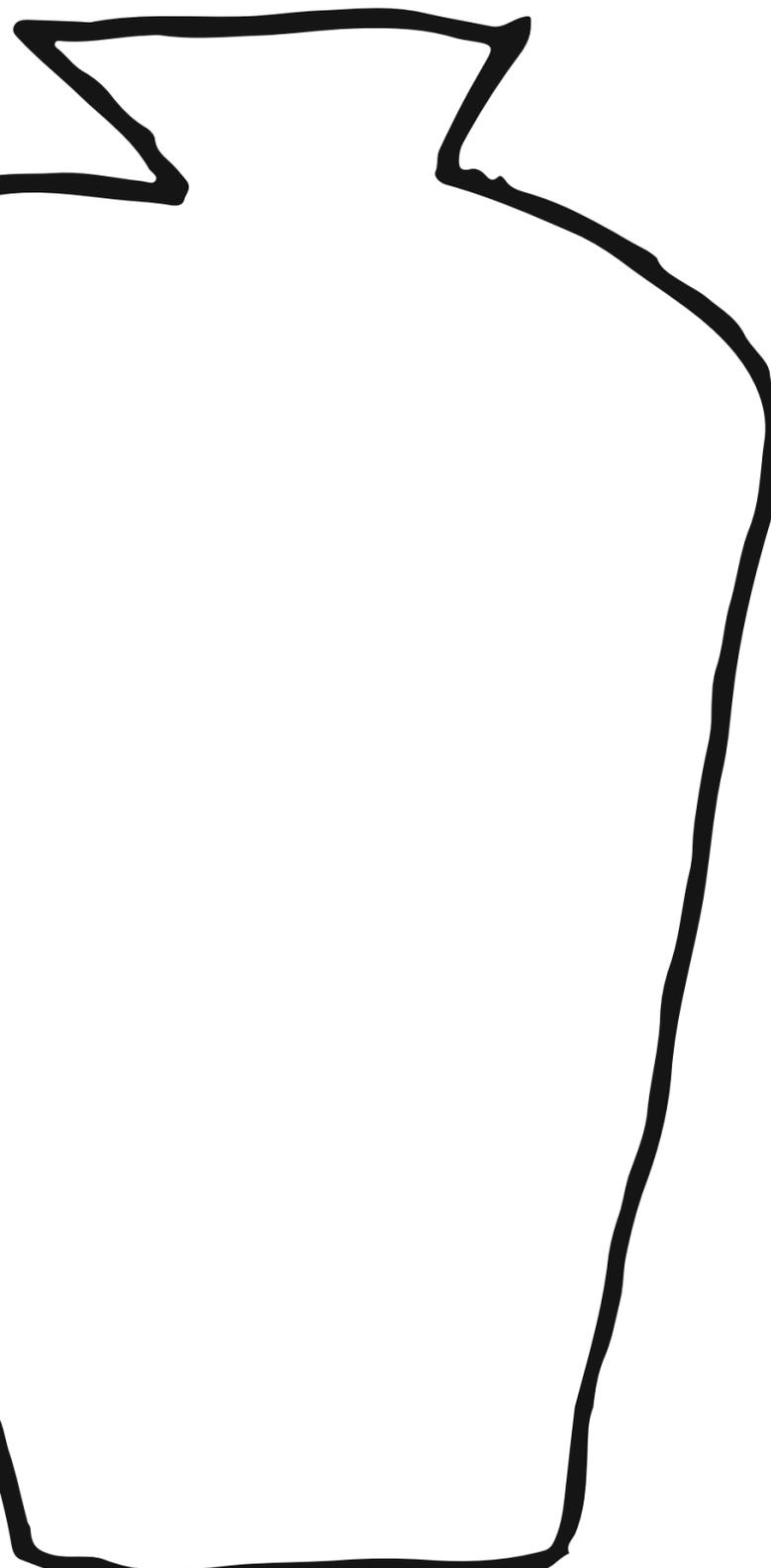


# FRANCESCO CIRELLI

azienda agricola / farm





История хозяйства Чирелли – классическая итальянская история одержимости ностальгией и возвращения к корням. Ну или скажем, история вендетты рурализации по отношению к урбанизации, которая так долго торжествовала повсеместно.

Когда Франческо был маленьким, бабушка и дедушка часто брали его с собой в деревню – в деревню, которую они сами вынуждены были покинуть, чтобы переехать в город и обеспечить образование и достойный уровень жизни своим детям. Моменты, когда дедушка сажал Франческо за руль трактора, а бабушка водила его в курятник собирать свежие яйца, настолько глубоко пустили корни в сознание Франческо, что он уже в школьные годы знал, что в будущем хочет заниматься сельским хозяйством.

Тем не менее он поступил в университет и получил образование по специальности «Бизнес администрирование». И вот с дипломом в руках Франческо стал искать варианты воплощения давней мечты. Виноградников у семьи никогда не было, были небольшие участки, но их использовали для производства вина для домашнего потребления. Поэтому унаследовать Франческо было нечего. Однако родители решили помочь сыну реализовать свои намерения и помогли ему купить виноградники в местечке Атри в Абруццо – посередине заповедной зоны, охраняемой WWF. Здесь и начала свою историю винодельня Чирелли.

Франческо сразу перевел виноградники на органику, а в 2015 стал активно практиковать биодинамику. Объясняет мотивы своих действий винодел просто: «мои бабушка и дедушка делали вино артизанальным, ручным методом, как и большинство семей, которые делали что-то для себя». Почему бы не продолжить эту прекрасную традицию.

Территория хозяйства 22 га, из которых лишь 6 отведены под виноградники. Остальная земля занята пшеницей, бобовыми, злаками, оливками, пастбищами. На виноградниках растут лишь автохтоны Аbruццо (монтепульчано, пекорино, треббьяно, мальвазия абруццезе).

Все принципы биодинамического земледелия здесь соблюдены: только натуральные удобрения, животные, свободно пасущиеся на виноградниках, комплексная экосистема (далекая от монокультуры), море всего в 8 км, с другой стороны виноградники окружают леса и национальные парки. Виноградники находятся на дне древнего моря, поэтому жирная глинистая почва богата известняком и песком. Зима здесь холодная, а лето теплое – как доктор прописал. Еще и небольшое количество осадков.

Сегодня хозяйство Чирелли делает две линейки: более легкие питкие вина в стали и более серьезные кюве в амфорах. Основной принцип на виноградниках и в погребе: «чем меньше делаешь, тем лучше». Поэтому все усилия в хозяйстве направляются на получение здорового качественного винограда, не имеющего контакта с химией. А дальше дикие дрожжи сами делают свое дело и не требуют помощи на винодельне.

«Моя цель – сделать вино, которое будет максимально отражать особенности терруара, которое будет рассказывать историю конкретного урожая, климата, наших почв. А все остальное меня не интересует», – говорит Франческо.





# AMPHORA



## Montepulciano d'Abruzzo DOC Amphora Organic

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 13,5%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Конец сентября – 1-я неделя октября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград дестеммируется и аккуратно раздавливается, затем переносится в глиняные амфоры, где наши местные дрожжи берут на себя ответственность и возглавляют процесс ферментации. Виноградная кожица мягко погружается в сок, чтобы предотвратить экстракцию сильных танинов. Процесс мацерации обычно длится около десяти дней, после чего кожицу отделяют от вина и мягко прессуют.

Выдержка: Вино из Монтепульчано выдерживается в глиняных амфорах в течение всего периода малолактической ферментации, пока не будет готово к розливу в бутылки через один год. Перед выпуском вина еще год выдерживают в бутылках.

# AMPHORA



## Trebbiano d'Abruzzo DOC Amphora Organic

---

Сорт винограда: Треббьяно Абруцце 100%

Алкоголь: 13%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Половина сентября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград отделяют от стеблей и переносят в резервуар, где происходит мацерация в течение 24 часов. Кожура затем отделяется от сока и мягко прессуется, затем переливается в амфоры, где местные дрожжи берут на себя ответственность и ведут процесс ферментации.

Выдержка: Вино из Треббьяно выдерживается в глиняных амфорах в течение всего периода малолактической ферментации, пока не будет готово к розливу в бутылки через один год. Перед выпуском вино еще год выдерживается в бутылке.

# AMPHORA



## Abruzzo Pecorino DOC Amphora Organic

---

Сорт винограда: Пекорино 100%

Алкоголь: 13%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Половина сентября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград отделяют от стеблей и переносят в резервуар, где происходит мацерация в течение 24 часов. Кожура затем отделяется от сока и мягко прессуется, затем переливается в амфоры, где местные дрожжи берут на себя ответственность и ведут процесс ферментации.

Выдержка: Затем вино Пекорино выдерживается в глиняных амфорах в течение всего периода малолактической ферментации, пока через год оно не будет готово к розливу. Перед выпуском вино еще один год выдерживается в бутылке.

# AMPHORA



## Cerasuolo d'Abruzzo DOC Amphora Organic

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 13,5%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Третья неделя сентября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград подвергается дестембации, затем переносится в пресс, где после нескольких часов контакта с кожицей, мягко прессуется, чтобы избежать выделения типичного красного цвета вина Монтепульчано. Сок переливается в амфоры, где местные дрожжи начинают процесс ферментации.

Выдержка: Затем вино Cerasuolo выдерживается в глиняных амфорах в течение всего периода малолактической ферментации, пока не будет готово к розливу в бутылки через один год. Перед выпуском вино еще один год выдерживается в бутылке.



## Линейка La Collina Biologica

Вино изготавливается в рамках проекта «La Collina Biologica», основанного Франческо Чирелли. «Ла Коллина Биолоджика» – это институт идей и инициатив в области устойчивого сельского хозяйства, где студенты генерируют идеи и на практике постигают принципы биодинамики под руководством опытных экспертов.

Виноград собирается вручную с лоз старше 6 лет, культивируемых на богатых кальцием глинистых почвах. Самопроизвольное брожение с использованием натуральных дрожжей проходит в резервуарах из нержавеющей стали, затем вино выдерживается в течение 6 месяцев в стальных емкостях и перед розливом по бутылкам проходит лишь незначительную фильтрацию.

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Montepulciano d'Abruzzo DOC Organic

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 13%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Конец сентября - 1-я неделя октября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград дестеммируется и аккуратно раздавливается, затем переносится в резервуар из нержавеющей стали, где наши местные дрожжи берут на себя ответственность и возглавляют процесс ферментации. Кожура винограда мягко погружается в сок, чтобы предотвратить экстракцию сильных танинов. Процесс мацерации обычно длится около недели, после чего кожица отделяется от вина и мягко прессуется.

Выдержка: Перед розливом вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев.

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Trebbiano d'Abruzzo DOC Organic

---

Сорт винограда: Треббиано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 12%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Третья неделя сентября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград отделяют от стеблей и переносят в резервуар, где происходит мацерация в течение 24 часов. Затем кожица отделяется от сока и мягко прессуется, после чего переносится в резервуар из нержавеющей стали, где местные дрожжи берут на себя ответственность и возглавляют процесс ферментации.

Выдержка: Перед розливом вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев.

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Cerasuolo d'Abruzzo DOC Organic

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 12%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Третья неделя сентября

Метод сбора: Вручную в ящики

Процесс виноделия: Виноград подвергается дестембации, затем переносится в пресс, где после нескольких часов контакта с кожицей, мягко прессуют. Сок переливается в резервуары из нержавеющей стали, где местные дрожжи начинают процесс брожения.

Выдержка: Перед розливом вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев.

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Cirelli La Collina Biologica White

---

Сорт винограда: Треббьяно Абруццезе 100%

Алкоголь: 12%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: Третья неделя сентября

Процесс виноделия: Виноград отделяется от стеблей и переносится в где происходит мацерация в течение 24 часов. Затем кожица отделяется от сока и мягкий пресс, затем переливают в резервуар из нержавеющей стали.

Выдержка: Вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев перед розливом в бутылки

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Cirelli La Collina Biologica Red

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 12,5%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: третья неделя сентября

Процесс виноделия: Виноград отбирается и аккуратно раздавливается, затем переносят в резервуар из нержавеющей стали. Период мацерации короткий, занимает не более одной недели.

Выдержка: Вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев до розлива в бутылки.

# LA COLLINA BIOLOGICA



## Cirelli La Collina Biologica Rose

---

Сорт винограда: Монтепульчано д'Абруццо 100%

Алкоголь: 12,5%

Почва: глина и известняк

Управление почвой: Биодинамический метод

Форма обучения: Guyot

Период сбора урожая: третья неделя сентября

Процесс виноделия: Виноград отбирается и аккуратно раздавливается, затем переносят в резервуар из нержавеющей стали. Период мацерации короткий, занимает не более одной недели.

Выдержка: Вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали в течение четырех месяцев до розлива в бутылки.



**SVAM**group

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

Тел.: +7 (495) 989 24 14

