



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

- FAMIGLIA FUSELLI -

BOLGHERI



TERRE DEL MARCHESATO

Fattoria Terre del Marchesato — небольшая семейная винодельня под управлением Маурицио Фушелли, его жены Джованны и трёх сыновей. Название вдохновлено историей старых маркизов, владевших этими землями до 1954 года. В 1998 году винодельня официально стала частью DOC Bolgheri, защищая уникальность терруара. Сегодня Болгери — один из самых популярных регионов для высококачественных вин.

С первых дней семья стремилась к совершенству. Их цель — создать вина, отражающие не только терруар, но и семейные традиции. Любовь, мужество, инновации и постоянное стремление к качеству — вот их ключевые принципы.

Секрет **Terre del Marchesato** начинается с виноградников. Около шестнадцати гектаров засажены вручную, как идеальный сад. Виноград растёт в гармонии с местной экосистемой.

Все сорта винограда, выращиваемые здесь, максимально раскрывают потенциал региона. Среди них — местный Верментино и красные Каберне Совиньон, Мерло, Сира и Пти Вердо. Эти сорта ценятся как в Италии, так и за её пределами.

Ассортимент вин отражает уникальность винодельни. Большинство вин — моносортные, но есть и интересные бленды. В **Terre del Marchesato** не допускают компромиссов. От виноградника до бутылки сырьё обрабатывается с заботой и вниманием.



**«Любовь и уважение - вот что связывает
меня
с моей женой, детьми, виноградниками и
винами.
Все они - моя жизнь.»**

Маурицио Фушелли



В самом сердце лучшей производственной зоны Болгери



Поместье

Terre Del Marchesato находится в Болгери на тосканском побережье

Terre del Marchesato расположен в самом сердце сельской местности Болгери, небольшой деревушки между Ливорно и Гроссето, ныне известной во всем мире качеством своих вин. Окруженный на востоке холмами и на Западе средиземноморским побережьем, этот район являет собой разнообразный терруар, как с точки зрения геологического состава почвы, так и с точки зрения конкретного микроклимата.





ГЕОЛОГИЯ



Винодельческая зона Болгери-Кастаньето Кардуччи (15 км) включает аллювиальные, морские и вулканические почвы с разным составом: глина, песок, известняк, вулканические холмы. Почвы создают различия в запасах воды и питательных веществ.



Зона делится на холмы, промежуточный пояс и прибрежный район. Виноградники **Terre del Marchesato** находятся в центре треугольника наиболее знаменитых хозяйств: Tenuta Antinori, Tenuta San Guido, Ornellaia.



Здесь преобладают глинисто-песчаные почвы, богатыми железом, которые подходят для сильных и свежих вин.





КЛИМАТ



Когда-то считалось, что у моря невозможно создавать вина высокого качества. Но это мнение было опровергнуто маркизом Марио Инчиза делла Роккетта. В 1944 году он рискнул и посадил первый гектар Каберне Совиньон, что стало началом новой эры для вин из Болгери. Из этого винограда родилось легендарное вино Сассикайя, которое изменило представления о винах этого региона.

Зима в Болгери мягкая, с температурой от 7,5 до 9,5 градусов, а лето солнечное, но с умеренным морским бризом, который держится до октября. В год здесь выпадает около 600 мм осадков. Они более обильны в период вегетации и уменьшаются во время созревания, а после сбора урожая становятся более частыми.

Лёгкие бризы с моря днём и с холмов ночью снижают влажность, предотвращая грибковые заболевания. Эти ветры также создают идеальные условия для медленного и равномерного созревания винограда, что способствует накоплению сахара, танинов и полифенолов, а также развитию ароматов. Это помогает сохранить высокую кислотность, необходимую для баланса вин.

Ещё один важный фактор — яркость. Благодаря близости к морю, виноград получает не только прямой солнечный свет, но и его отражения от водной глади. Эти уникальные климатические условия позволяют выращивать виноград высочайшего качества и создавать вина, которые покоряют своим вкусом и стилем.



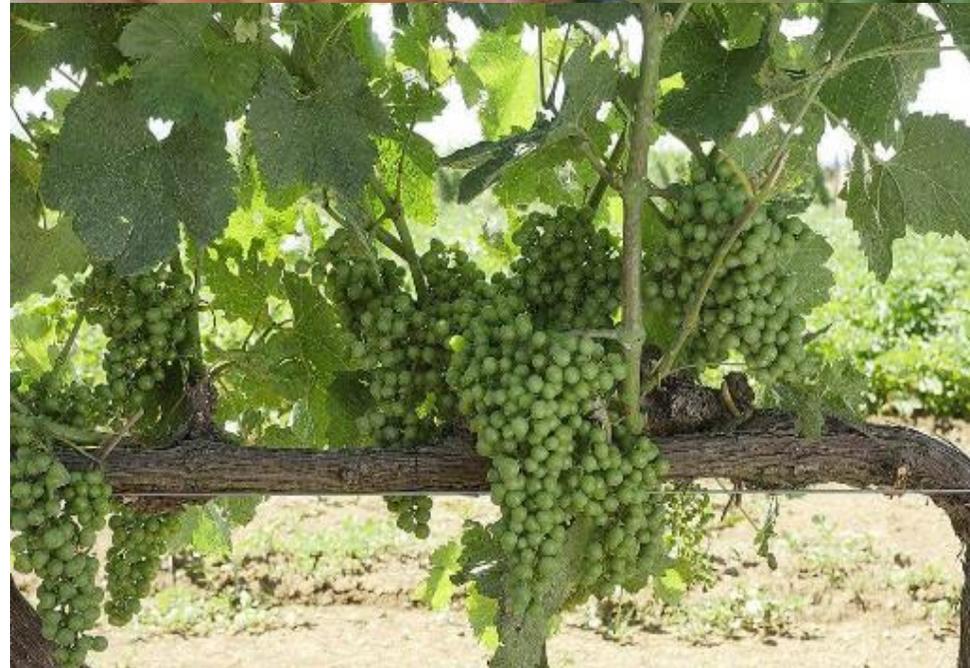
ВИНОГРАДНИК

За несколько лет винодельня **Terre del Marchesato** стала настоящим символом динамичного развития, выделяясь качеством, оригинальностью и неповторимым стилем.

Виноградные лозы выстроены в однобортный кордон с плотностью 7100 растений на гектар. Восточные и западные ряды расположены так, чтобы свободно циркулировал морской воздух. Это обеспечивает идеальную аэрацию и способствует оптимальному созреванию ягод.

Terre del Marchesato придерживается экологически устойчивого подхода к виноградарству. Все работы проводятся вручную. Цикл полевых работ начинается в январе с обрезки и заканчивается осенью сбором урожая.

Для повышения точности прогнозов погоды используются современные чувствительные метеостанции. Это позволяет минимизировать обработку винограда, сохраняя его природную чистоту и качество.





УРОЖАЙ



«Наши виноградники никогда не бывают ранними, мы даем им время расти естественным путем.»

Маурицио Фушелли

Достижение ягодами полифенольной зрелости и готовность к сбору — ключевой момент для качества вин и, следовательно, представляет собой экзамен, которому винодельня подвергается каждый год.

Кислотность и уровень сахара измеряются с помощью приборов, а также путем дегустации.

К счастью, благодаря отличной экспозиции и естественному подходу к выращиванию, виноград созревает медленно и сбалансировано, что дает немного больше времени, чтобы установить лучший день для сбора урожая.

Каждый виноградник собирают вручную в небольшие ящики весом до 15 кг.



ВИННЫЙ ПОГРЕБ

«Я хочу лично отсортировать грозди, прежде чем они превратятся в вино и попадут в погреб!»

Маурицио Фушелли

В 2003 году винодельня открылась, опередив урожай на несколько месяцев. С самого начала владелец видел её продолжением виноградников и сердцем компании.

Компактное, но эффективное пространство напоминает мастерскую. Здесь инновации и технологии гармонично сочетаются с традициями.

Погреб начинает работать сразу после сбора урожая. Владелец лично контролирует выбор виноградных гроздей. Затем к работе присоединяются сын владельца, Алессандро, и винодел Фабрицио Молтард. Фабрицио — известный итальянский энолог.

Ферментация и выдержка проходят с использованием местных дрожжей.





БОЧКИ

La barricaia - маленький сейф вкусов и ароматов, где молодые вина отдыхают и выдерживаются. Примыкающая к винодельне «баррикада» оснащена современной установкой, которая поддерживает постоянную температуру и влажность и содержит только французские бочки из Тронсэ. Эта дубрава имеет репутацию самой красивой в Европе. Дуб из Тронсэ - одна из лучших пород дуба в мире, идеально подходящая для обеспечения правильного созревания вин.

Бочки, обновляемые каждые три года, подвергаются ежедневному *bâtonnage*. Этот метод заключается в перемешивании тонкого дрожжевого осадка с массой выдерживаемого вина. Цель этой операции, выполняемой каждый день в течение первых двух месяцев малолактического брожения, состоит в том, чтобы придать винам больше тела, смягчить танины и развить более интенсивные ароматы.

Традиционно *bâtonnage* выполняется с помощью специальной стальной палки. Вместо этого применяется более современная и менее инвазивная техника: каждая из бочек фактически вставлена в специальную подставку на роликах, которая позволяет вращать бочку и смешивать ее содержимое, не открывая ее. Это означает предотвращение контакта воздуха и бактерий с вином на такой деликатной стадии, как яблочно-молочная ферментация... Ещё один маленький штрих, направленный на полное достижение качества.





INEDITO

IGT Toscana rosso

Inedito выдерживается 4-месяца в барриках, что позволяет добиться округлости и при этом сохранить первоначальную свежесть, которой всегда выделялось это вино.

ВИНИФИКАЦИЯ:

Сбор урожая производится вручную в небольшие ящики, грозди сортируются сначала на винограднике, затем на сортировочном столе. Потом отделяют гребни и мягко дробят ягоды. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 24/26°C в течение недели, после чего следует 5/10-дневная мацерация для улучшения аромата и цвета. Выдержка проходит 4 месяца в барриках второго наполнения при контролируемой температуре и влажности, в течение этого времени происходит яблочно-молочная ферментация.

Сорт винограда: Мерло, Сира и Каберне Ф. **Алкоголь:** 13%

Винификация: 4 месяца бочках из французского дуба **Температура подачи:** 16° -18°

Выдержка: 4 месяца бочках из французского дуба **Годовой объём производства:** 30.000 бут.

Цвет: вино интенсивного рубиново-красного цвета, плотное на вид.

Аромат: в аромате чувствуются тонкие нотки красных фруктов, таких как вишня и слива. Нежный аромат гвоздики, корицы и мускатного ореха. Кондитерские нотки, такие как сливочная ваниль.

Вкус: во рту вино получается насыщенным, теплым. Оно мягкое, с приятной кислотностью и хорошо сбалансированными танинами..

Сочетание: паппарделле с рагу из фазана, ризотто по-милански, аматриче, фазан или кролик под белым соусом



750 ml



EMILIO PRIMO ROSSO

DOC Bolgheri Rosso

Первое вино, произведенное в новом погребе Terre del Marchesato в 2003 году, получило свое название в честь деда Маурицио, который купил землю в Болгери у Маркизы Инчиза делла Роккетта в 1954 году. Эмилио Примо Россо придерживается традиций Болгери, создавая "меланж" из мощного Каберне Совиньон, округлого Мерло и элегантного Сира. Это обволакивающее, сбалансированное вино с яркой индивидуальностью.

Сбор урожая осуществляется вручную в небольшие ящики. Грозди сортируют сначала на винограднике, затем на винодельне. После этого гребни отделяют, а ягоды мягко дробят. Алкогольная ферментация проходит в стальных чанах при температуре от 24 до 26°C около недели. Затем вино проходит мацерацию на протяжении 5-10 дней, чтобы извлечь дополнительный цвет и аромат. Выдержка длится примерно 12 месяцев в бочках из французского дуба второго наполнения. Температура и влажность строго контролируются. В этот период завершается яблочно-молочная ферментация. После обработки вино разливают по бутылкам и выдерживают еще 6 месяцев.

Сорт Винограда: Каберне Совиньон, Мерло и Сира

Алкоголь: 13.5%

Винификация: в конических стальных чанах

Температура подачи: 16° -18°

Выдержка: 12 месяцев в бочках из под французского дуба

Годовой объём производства: 30.000 бут.

Цвет: кристально чистый, насыщенный рубиново-красный цвет

Аромат: Каберне распознается сразу, с первого вдоха ощущаются нотки красных фруктов, ванили, специй и перца. Приятный аромат обжарки и кофе.

Вкус: идеальная алкогольная нотка во рту, очень приятная, не навязчивая. Хорошая кислотность, бархатистый вкус.

Сочетание: блюда из мяса дикого кабана или косули, равиоли с мясным соусом, тортелли, запеченная лазанья, а также молодые или средней выдержки сыры.



375 ml – 750 ml



TARABUSO

IGT Toscana Cabernet Sauvignon

Вино с индивидуальностью и характером, полученное из отборного винограда сорта Каберне Совиньон. "Тарабузо" - это дань истории, которая сделала Болгери таким известным во всем мире. Вино отличается интенсивным ароматом и мягкими танинами. Названо в честь редкой цапли (Botaurus Stellaris), которую можно увидеть в поместье рядом с виноградниками Каберне Совиньон.

Урожай собирают вручную в небольшие ящики. Гроздья сортируют сначала на винограднике, затем на сортировочном столе. Далее ягоды отделяют от гребней и мягко дробят. Алкогольная ферментация проходит в стальных конических чанах при температуре 24-26°C в течение недели. После этого следует дополнительная мацерация 10-15 дней для извлечения ароматов и танинов. Вино выдерживают около 18 месяцев в новых дубовых бочках, при контролируемой температуре и влажности. В этот период происходит яблочно-молочная ферментация, смягчающая кислотность. По завершении всех этапов вино разливают по бутылкам, где оно дозревает еще 12 месяцев.

Сорт Винограда: Каберне Совиньон 100%

Алкоголь: 14%

Винификация: в конических стальных чанах с длительной мацерацией

Температура подачи: 16°/ 18° C

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба

Годовой объём производства: 20.000 бут.

Цвет: рубиново-красный, очень густой

Аромат: в букете переплетаются насыщенные ароматы спелой вишни и сочной черешни. Они сменяются нотами перца, сена и легкими оттенками цукатов. В послевкусии раскрывается вся сложность и появляются новые ароматические нотки: пряный белый перец, бальзамик, лавровый лист и можжевельник. Завершают эту симфонию ноты какао, хинного листа и табака.

Вкус: теплый, плотный вкус с мягкими и бархатистыми танинами дает отличные основания надеяться на долголетие вина

Сочетание: паппарделле с дичью, рагу из баранины, утка в апельсиновом соусе, баранина, такие сыры как Пекорино Тоскано



750 ml **в наличии разные винтажи**



MARCHESALE

DOC Bolgheri Superiore

Элегантность этой территории ощущается с первого глотка вина Marchesale, которое является флагманом компании. Изначально это было 100%-ное вино из Сира. Начиная с урожая 2017 года происходит "большой скачок" — оно становится DOC Bolgheri Superiore, и меняется, превращаясь в купаж из четырех наиболее представительных сортов терруара Болгери: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо. Идеальное сочетание, которое рождает элегантное, обволакивающее и сбалансированное вино.

Сбор урожая производится вручную в небольшие ящики, грозди отбираются сначала на винограднике, затем на сортировочном столе, затем проводят гребнеотделение и мягкое дробление. Алкогольная ферментация проходит в стальных конических чанах при контролируемой температуре от 24° до 26°C в течение недели, за которой следует 10/15 дней интенсивной мацерации для извлечения цвета, аромата и танинов. Процесс созревания проходит в барриках из французского дуба первого и второго наполнения, при контролируемой температуре и влажности; в течение этого времени также происходит яблочно-молочная ферментация. Затем вино разливается по бутылкам и выдерживается еще 12 месяцев.

Сорт Винограда: Каберне С., Мерло, Каберне Ф. и Пти Вердо

Алкоголь: 14%

Винификация: в конических стальных чанах с длительной мацерацией

Температура подачи: 16° / 18° C

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба

Годовой объём производства: 5.000 бут.

Цвет: вино гранатово-красного цвета, очень насыщенное, с хорошей плотностью в бокале, чистое и изысканное.

Аромат: в аромате сначала ощущаются нотки спелых темных ягод, таких как ежевика и смородина, затем бальзамические ноты, где выделяется приятный тон мяты, затем следуют пряные ноты черного перца, завершающиеся цитрусовыми и бергамотом.

Вкус: ощущается приятный ментол, нотки горького какао и насыщенная структура. Вкус расслабляет и насыщает. Послевкусие остается долго.

Сочетание: Стейк по-флорентийски, паппарделле со свиным соусом, запеченная свинина, сыры средней и долгой выдержки, такие как Пекорино или Пармезан выдержки в 30-36 месяцев.



750 ml



FRANCHESATO

IGT Toscana Cabernet Franc

Франчесато - Каберне Фран от Терре дель Марчесато. Красное вино с сильным характером, интенсивным ароматом и хорошо выраженными танинами, классическое выражение сорта КабФран в терруаре Болгери. Franchesato родилось из желания Маурицио Фюзелли обогатить ассортимент моносортных вин, являющихся гордостью производства.

Сбор урожая проходит вручную в небольшие ящики. Грозди сортируют сначала на винограднике, потом на сортировочном столе. Затем ягоды отделяют от гребней и мягко дробят. Алкогольная ферментация длится неделю при температуре 24-26°C в стальных конических чанах. После этого проводят дополнительную мацерацию ещё до 10-15 дней. Выдержка проходит в новых барриках из французского дуба при контролируемой температуре и влажности. В течение 18 месяцев в бочках вино подвергается яблочно-молочной ферментации, которая смягчает кислотность. По завершении данного процесса вино разливают по бутылкам и выдерживают еще 12 месяцев.

Сорт винограда:
Каберне Фран 100%

Алкоголь: 14%

Винификация: в стальных чанах с длительной мацерацией

Температура подачи:
16° / 18° C

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба

Годовой объём производства:
3.000 bottles



Цвет: вино интенсивного рубиново-красного цвета, плотное в бокале с красивым блеском

Аромат: интенсивный и проникающий, пряный и утонченный, с нотами красных ягод, таких как клубника, вишня и смородина, и черных, таких как ежевика. Вторым слоем следуют овощные и бальзамические ноты, такие как листья перца, свежие травы, мирт и средиземноморская растительность. Завершается пряными нотами черного перца.

Вкус: структурированное и теплое, вино обладает приятной свежестью и сочностью. Вкус широкий, структурированный, с хорошо выраженными и обволакивающими танинами. Послевкусие долгое и элегантное.

Сочетание: свиная рулька с гарниром из запеченных овощей, тушеный дикий кабан со шпинатом, баранина, приготовленные в духовке пекорино и пармезан средней выдержки

ALDONE

IGT Toscana Merlot



Вино, которое носит очень важное для компании название: отца Маурицио звали Альдо. Оно производится с виноградников, посаженных в 1954 году. Это великолепное вино с его сбалансированной элегантностью наилучшим образом отражает вкус Мерло из Болгери.

Сбор урожая производится вручную в небольшие ящики, грозди сортируются при сборе и затем на сортировочном столе, затем гребни отделяются, и виноград мягко дробится. Алкогольная ферментация проходит в новых бочках из французского дуба при контролируемой температуре 24-26°C в течение недели, за которой следует 10-15 дней интенсивной мацерации для извлечения цвета, аромата и танинов. Выдержка проходит 18 месяцев в новых барриках из французского дуба при контролируемой температуре и влажности, в течение этого времени происходит яблочно-молочная ферментация. По окончании этого процесса вино разливают по бутылкам, где оно выдерживается еще 12 месяцев.

Сорт Винограда: Мерло 100%
Алкоголь: 14.5%

Винификация: 20-25 дней в новых барриках из французского дуба
Температура подачи: 17° / 18° C

Выдержка: 18 месяцев в новых барриках из французского дуба
Годовой объём производства: 5.000 бут.

Цвет: пурпурно-красное вино с красивой рубиновой каемкой, плотное в бокале.

Аромат: ощущается сложность, присутствуют оттенки красных и черных фруктов, таких как черника, малина и вишня. Также ощущаются цветочные и растительно-травянистые ароматы, такие как роза, лекарственный сбор, орегано, майоран, лавр, кипарис и фиговый лист.

Вкус: структурированное и теплое, оно обладает мягкостью, обволакивающими и сбалансированными танинами, подчеркнутыми остротой черного перца. Послевкусие долгое.

Сочетание: пачери (паста) с рагу из дичи, тальятелле с пирогом, запеченный голубь со шпинатом, сыр Грана Падано



750 ml **в наличии разные винтажи**



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

- FAMIGLIA FUSELLI -
BOLGHERI

TERRE DEL MARCHESATO SAS

P.IVA: IT01981500497

Località Sant'Uberto 164, Bolgheri - 57022 - Castagneto Carducci (LI) Italia

info@terredelmarchesato.com - +39 0565 749752

www.terredelmarchesato.com