

Топ-линия

## АДЖАНА

## Isola dei Nuraghi I.G.T. rosso



Это вино для тех, кто ценит качество. Красное вино, богатое по своей структуре, получается с применением скрупулёзной техники мацерации и выдерживания в бочках на протяжении 18 месяцев. Благодаря этому, вино приобретает мягкий, тёплый и насыщенный вкус. Отлично подходит к блюдам из красного мяса, дичи и к зрелым сырам.



## ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

## АДЖАНА

**земля:** известковая, каменистая, выращивают виноградники на высоте 180 метров над уровнем моря в сельской местности Сеттимо-Сан-Пьетро.

**климат:** Средиземноморский, с мягкими зимами и умеренными осадками, жаркими летними периодами с ветрами .

**урожай:** виноград собирают вручную в последнюю декаду сентября, с показателями сахара 230 г/л

**виноделие:** тщательный отбор винограда, отделение ягод от грозди, мягкое прессование, мацерация при постоянной температуре 22/24 C в течение 15 дней с периодическим перемешиванием каждые 6 часов по 10 минут.

**утонченность:** выдерживают 18 месяцев в 225-литровых бочках из французского дуба и 8/10 месяцев в бутылке.

**разлив:** В атмосфере азота

**Аналитические данные:** Алкоголь 13,5-14,5% vol., общая кислотность 5 г / л , остаточный сахар 2 г / л

**органолептические характеристики:** цвет рубиново-красный с оттенком граната, насыщенный аромат спелых фруктов с нотами пряностей, вкус мягкий, элегантный, наполненный танинами, создающими устойчивую, гармоничную, содержательную, обволакивающую структуру.

**спариваний:** красное мясо, дичь, зрелые и пикантные сыры; подходит для медитации.

**Температура сервировки:** 18/20°C в высоких бокалах с широким горлышком.

**формат:** 75 cl - 150 cl - 300 cl

## НАГРАДЫ:

Вино АЈАНА из винодельни Ferruccio Deiana, расположенной на Сардинии, получило множество международных наград за годы. Среди них золотые и серебряные медали, а также отличные оценки от престижных гидов, таких как Decanter, Grenaches du Monde, Luca Maroni и Gambero Rosso. Вино высочайшего качества, ценимое во всем мире.

## ГАЛЕРЕЯ:





## CERTIFICATO

Concorso internazionale di degustazione  
Premium Select Wine Challenge 2010  
"Vini delle Isole Italiane"

Effettuato da  
DAS FORUM FOR EXCELLENCE  
**selection**

Un'ottima valutazione di  
★★★★★

ha raggiunto  
2004 Ajana  
Azienda Vitivinicola  
Ferruccio Deiana & C. sas,  
Settimo San Pietro (CA)

Mainz, febbraio 2010

Christoph Schmidt  
Direttore

Selection - Erich-Dornbrowski-Str. 2 - 55127 Mainz / Germania  
Tel. + 49 6331 - 48 45 22  
www.selection-online.com



JAMES SUCKLING.COM



FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI NURAGHI AJANA 2018

A full-weighted wine boasting considerable aromatic intrigue and a dense, piney mid-palate, consoled by firm oak and dusty grape tannins. Dried marasca cherry, pine resin, mint, rosemary, thyme and black licorice strap, with an avuncular glaze of balsamic, mahogany and porcini umami. A boldy wine, lacking finesse, perhaps. The oak, a clamp on the flow. Yet there is winning personality on full tilt. That, alone, is worth rewarding.

JAMES SUCKLING.COM



FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI NURAGHI AJANA 2019

A ripe and spicy red that has aromas of licorice, cooked oranges, spiced cherries and roasted herbs. It's full-bodied with chewy tannins and a bold, spicy finish. Drink now or hold.



THIS IS TO CERTIFY THAT

Ferruccio Deiana, Ajana  
Isola dei Nuraghi, Sardinia, Italy 2019

has been awarded a Bronze medal  
and 89 points in the  
Decanter World Wine Awards 2024

James Suckling  
Decanter  
Wine Spectator  
Wine Enthusiast  
Wine & Spirits  
Wine Business