

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



ТЫСЯЧА СЕМЬДЕСЯТ ВОСЕМЬ
МЕСТНОЕ БЕЛОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ
ТОСКАНЫ

Вино “Тысяча семьдесят восемь” получают посредством аккуратного прессования цельной грозди винограда, сорта Шардоне и Вионье. Грозди для изготовления вина из указанных сортов собирают в один и тот же день. После непродолжительного настаивания кожуры винограда, происходит естественное сцеживание виноградного сока. Этот процесс длится одну ночь.

При знакомстве с вином “Тысяча семьдесят восемь”, в глаза бросается его соломенно-жёлтый цвет с вкраплениями зелёного. Нетривиальный и лёгкий для восприятия букет. При дегустации он раскрывает гармонию свежих и сладких ноток, в сочетании с примечательной текстурой и устойчивым послевкусием. Это вино создавалось настолько искусно, что его вкус будет удивлять Вас даже по прошествии многих лет.

КОЛИЧЕСТВО ВИНА, КОТОРОЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА ВИНОГРАДНИКА

Вино “Тысяча семьдесят восемь” выпускают ограниченной серией; все бутылки пронумерованы.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

“Тысяча семьдесят восемь” долго вызревает в бутылках; затем часть молодого вина сбраживают в дубовые бочки. Часть вина настаивают в амфорах из глиняной муки.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Оказавшись в винном бокале “Тысяча семьдесят восемь” проявляет свой выраженный бледно-жёлтый цвет с вкраплениями зелени. У вина нетривиальный, великолепный букет. Создаёт гармоничный привкус во рту, очень долго ощущаются свежесть и сладость. Такие же впечатления производят и текстура с послевкусием. Со временем вкус этого вина станет удивлять Вас еще больше.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Это вино прекрасно сочетается с изысканными, острыми блюдами из морских деликатесов, блюдами из белого трюфеля и ризотто с грибами. Также оно отлично подходит к блюдам из белого мяса.

MilleEottantatre

IGT TOSCANA ROSSO



“ТЫСЯЧА ВОСЕМЬДЕСЯТ ТРИ” МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ

В период между Ранним и Классическим Средневековьем, вином для святой мессы причащался не только священник, совершающий богослужение, но и прихожане. Епископ города Лукка приказал сажать лозы при Королевском Дворе в Узильяно, для того чтобы мессе можно было провести в городе. Соответствующий приказ был отдан после 1078 года. Предположительно в 1083 году Епископ из Узильяно начал производить вино самостоятельно. С целью увековечить это стремление к независимости, при этом всецело передав атмосферу той поры, мы использовали в названии нашего вина дату 1083 года. Также мы всей душой стремились отдать дань уважения земле насколько древней, настолько же и уникальной.

СОРТ ВИНОГРАДА: “Пти Вердо”

ПОЧВА: песчаная (90%), с глиняным осадком (5%), наносами ила (0-5%) и окаменелыми органическими остатками, сухая и светлая по окрасу

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипленный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, помещают в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозят в погреб. Там от виноградной кисти отделяют гребни, отбирают ягоды на рабочую ленту конвейера, и затем отжимают сок. Алкогольное брожение происходит внутри дубовых бочек в форме усеченного конуса. Настаивается вино 15-20 дней, в зависимости от сезона сбора винограда и частоты переливки вина. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных емкостей. Вину дают настояться в новых бочках 24 месяца. После этого вино проходит последнюю стадию созревания в бутылке. Она длится 18 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Тёмно-рубиновый цвет с пурпурными оттенками. У него весьма богатый аромат, успокаивающий, и весьма многогранный; в нём можно расслышать запахи ежевики и черники. В свою очередь, длительный процесс созревания придаёт вкусу вина скрытые нотки кофе, шоколада и специй. Сперва появляется ощущение теплоты, оно вместе с привкусом, обволакивает нёбо всеохватывающей терпкостью, затем следует стойкое и приятное фруктовое послевкусие.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Отлично сочетается с твёрдым сыром, дичью, приправленной соусом, блюдом из тушёного красного мяса. Также подходит к дичи, приготовленной на сковороде, и к мясу вепря, тушёного в горшочке. Его палитра вкусов и уникальность превосходят все ожидания. Его можно назвать “вином для медитаций”.

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



БАРБИЛЬОН МАРКА ПОДЛИННОСТИ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ – ПИЗАНСКОЕ КРАСНОЕ ВИНО

Это вино производится с одной целью – доставить удовольствие всем органам чувств. Делают его из лучшего сорта винограда в нашей стране – Сиры. Он передаёт свой вкус вину во всей полноте, благодаря нашим песчаным грунтам. Вино – это книга, которая может наилучшим образом рассказать об истории и рельефе Узийяно-дель-Весково.

СОРТ ВИНОГРАДА: Сира, со вкраплениями Каберне Совиньон и Мерло

ПОЧВА: Светлая по окрасу, сухая, маломощная песчаная почва (80-90 %) с примесью глины (5-10 %), тины (0,5 %) и окаменелых органических остатков

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, обвитый вокруг брусьев, выходящий из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 50 центнеров

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, помещают в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозят в погреб. Там от виноградной кисти отделяют гребни, отбирают ягоды на рабочую ленту конвейера, и затем давят. В зависимости от года производства марочного вина, ему дают настояться 15-20 дней, при этом несколько раз перекачивают из одного сосуда другой, при температуре 29°C. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных ёмкостей; затем вино проходит первую стадию купажа, в течение 12 месяцев, внутри стандартных дубовых бочек и бочонков. Затем наступает последняя стадия вызревания в бутылке, которая длится 12 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

У вина насыщенный цвет с фиолетовым оттенком. Вы чувствуете выраженный, многогранный аромат с ощутимыми нотками красных фруктов, а также ежевики, смородины и голубики. При первом глотке, вино пленит Вас, происходит любопытный взрыв, терпкий на вкус. Он устойчив и оставляет после себя на удивление освежающее послевкусие.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Данное вино превосходно сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и блюдами из зрелого сыра. У него цветочный, фруктовый, насыщенный букет, который в сочетании со свежестью, делает это вино идеальным напитком для острых блюд (приправленных карри, куркумой и чилийским перцем. Также оно прекрасно сочетается с блюдами “Тайской”, “Кантонской” (китайской), или же “Индийской” кухни.

Chianti Superiore

DOCG



КЬЯНТИ СУПЕРИОРЕ
(Наилучшее из Кьянти)
МАРКА ПОДЛИННОГО И ГАРАНТИРОВАННОГО
ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

“Кьянти Супериоре” с насыщенным фруктовым ароматом, отжимается из винограда Санджовезе, выращенного в наших, родных виноградниках. Оно настаивается 9 месяцев в дубовых бочках; это один из наших лучших напитков, который пригласится Вам, благодаря своей непревзойдённой утончённости. Это дар нашей почвы, заключающий в себе нежный, нерезкий вкус.

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, с вкраплениями других сортов винограда

ПОЧВА: песчаная (80%) с примесью глины (15%) и наносами ила (5%); цвет – тёмный, средняя глубина посадки, присутствуют окаменелые органические остатки

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, помещают в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозят в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Его настаивают в течение 10-12 дней, в зависимости от сорта винограда, при этом часто перекачивая из сосуда в сосуд, при температуре примерно в 28°C.

Яблочно-молочное брожение происходит в цементных ёмкостях.

В декабре, вино разливают в бочки ёмкостью 18 гектолитров, и в них оно настаивается 6 месяцев. Далее следует последняя стадия вызревания: вино выдерживают в бутылке, как минимум 6 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Искрящийся красный цвет с едва различным гранатовым оттенком. Очень насыщенный аромат красных фруктов, с фиалковыми нотками. Сперва его вкус нежно обволакивает нёбо, а выраженная свежесть оборачивается фруктовым, чрезвычайно приятным послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Наш Кьянти Супериоре отлично подходит к макаронным изделиям под мясным соусом, блюдам из красного мяса, дичи и созревшим сырам. Благодаря своему уникальному вкусу, оно идеально подходит для традиционных блюд Тосканской и итальянской кухни. Отлично подчёркивает вкус мяса и тартара из тунца.

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



НЕГРИТЯНКА ИЗ РОВЕТО МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ

Это вино отжимают из сортов Санджовезе, Мерло и Каберне Совиньон и настаивается в стандартных дубовых бочках. “Негритянка из Ровето” – это красное вино с изысканными ароматами красных фруктов, и оно зачаровывает своим ярко выраженным, захватывающим вкусом.

СОРТ ВИНОГРАДА: Каберне Совиньон, Мерло и Санджовезе

ПОЧВА: песчаная (85%), с примесью глины (10%) и наносами ила (5%); цвет – светлый, глубина посадки – средняя

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА

ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, помещают в складские контейнеры, и перевозят в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Затем его настаивают примерно 13/15 дней, в зависимости от сорта винограда, при этом часто перекачивая из сосуда в сосуд при температуре примерно в 28°C. Яблочно-молочное брожение происходит в цементных ёмкостях.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет – тёмный, с пурпурными вкраплениями. Ваше обоняние сразу улавливает его запах, с ярко выраженными нотками маленьких красных плодов. Нежный, обволакивающий нёбо вкус, с приятным, устойчивым послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО
Наша “Негритянка из Ровето” прекрасно подойдёт как к красному, так и к белому мясу, макаронным изделиям с мясным соусом, лазанье и любым традиционным блюдам Тосканской кухни.

Il Ginestraio

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



ИЛЬ ДЖИНЕСТРАЙО*

(Житель Джинестры – Коммуна в Италии)

МЕСТНОЕ БЕЛОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ
Сбалансированное по всем параметрам, белое вино с цветочным ароматом отжимают из сортов винограда Шардоне и Вионье. Их настаивают в дубовых бочках в течение 4 месяцев, а затем – ещё 4 месяца в бутылке. Уникальный вкус этого вина позволяет ему без труда создавать необычные сочетания с разными блюдами.

СОРТ ВИНОГРАДА: Шардоне и Вионье

ПОЧВА: песчаная (90%), очень светлая, маломощная
КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 65 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную и перевозят в складских контейнерах в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Молодое вино проходит очистку сбраживается при температуре 15-16°C. Часть вина разливают в бочки ёмкостью 5 гектолитров; там оно настаивается на протяжении 4 месяцев, его ежедневно перемешивают с осадком. **ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА**

Насыщенный жёлтый цвет с ярким золотистым и зелёным оттенками. Сразу чувствуется фруктовый запах, сочетание персика, абрикоса, липы и акации, цветочными нотками. Очень нежное на вкус, приятное на вид, средней плотности по текстуре. Свежие фрукты с древесными нотками явно ощущаются во рту. Остаётся освежающее, безукоризненное послевкусие, которое сохраняется довольно долго.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Оно прекрасно подходит к макаронным изделиям, приправленным оливковым маслом первого отжима и сыром, или неострым томатным соусом. А также белым трюфелям из Сан-Миниато, блюдам высокой кухни из рыбы и сырам средней зрелости.

Il Sangiosé

**IGT COSTA TOSCANA
SANGIOVESE ROSATO**



САНДЖЁЗЕ

МЕСТНОЕ Розовое Вино Санджовезе С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ

Свежее розовое вино производят из отборного винограда Санджовезе раннего урожая, собранного вручную, с оптимальным содержанием сахара и полифенола. Благодаря им, получается освежающее вино, с гармоничным вкусом; содержание алкоголя в вине – умеренное.

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе

ПОЧВА: песчаная (85%), с примесью глины (10%) и наносами ила (5%); цвет – светлый, глубина посадки – средняя

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 30 центнеров

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград сорта Санджовезе собирают вручную в конце августа или в начале сентября

От кисти винограда отделяют гребни и отбирают их на рабочую ленту конвейера; затем сок настаивают в нержавеющей стальных резервуарах, пока цвет вина не приобретёт желаемую яркость и оттенок. На этом этапе, из вина сцеживается осадок, и начинается сбраживание при температуре 18°C. По окончании сбраживания, необработанный осадок извлекается, и начинается сбраживание “благородного осадка”; при этом вино ежедневно перемешивают и это продолжается до января. Вино подвергают фильтрации, без осветления, а затем, в феврале – разливают по бутылкам.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет у вина – неяркий, розовый, как у пудры, с медными вкраплениями. В нос ударяют цветочные и абрикосовые нотки, а также – ярко выраженные минеральность и свежесть ощущаются во рту.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Прекрасно подходит ко всем видам закусок, а также к первым блюдам и ухе, Тосканскому супу и всем блюдам с овощами. Его Вкус также идеально дополняет лёгкие закуски.

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



ИЛЬ ГРУЛЛАЙО МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ

Освежающее, соблазнительное красное вино делают из смеси Каберне Совиньон и Мерло. Вы удивитесь его бодрящему вкусу и многогранности. В процессе производства оно подвергается кратковременному настаиванию при низкой температуре. Это помогает усилить характерный для вина фруктовый привкус и сочетаемость с различными блюдами.

СОРТ ВИНОГРАДА: Каберне Совиньон, Мерло

ПОЧВА: песчаная (85%), с примесью глины (10%) и наносами ила (5%), однородный цвет, глубина посадки – средняя

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную и перевозят в складских контейнерах в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Вино настаивают в течение 8-10 дней, в зависимости от сорта винограда. Затем вино часто переливают из сосуда в сосуд при температуре более 25°C. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных ёмкостей. Затем, в этих же ёмкостях, вино созревает в течение 6 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Насыщенный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками. В запахе отчетливо заметны нотки клубники, ежевики и черники. Поначалу вкус кажется довольно нежным, ощущаются бархатистые танины. Четко ощутимая свежесть, присущая вину, продлевает ощущение послевкусия, привнося в него фруктовые нотки.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Рекомендуем подавать это вино к макаронным изделиям, приправленным томатным соусом, блюдам из тушеного и жареного белого мяса. А также – к белым трюфелям из Сан-Минато, созревшим сырам и супу из морепродуктов. Это блюдо может послужить и отличным аперитивом, его можно подать слегка охлажденным.

Il Bruvé

VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSÉ



“ИЛЬ БРУВЕ”

Наше вино “Санджовезе”, изготовленное по классическим рецептам Игристых вин.

ВИВ (Высококачественное игристое вино), изготовленное по традиционным технологиям – Розовый Брют

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе

ПОЧВА: песчаная (85-95%), с глиняным осадком (0-15%) и окисленными органическими остатками. Оттенок цвета – светлый, глубина посадки – средняя. Также почва должна быть сухой

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипленный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см
УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Как только летний зной отступает под натиском освежающих сентябрьских ветерков, мы вручную собираем виноград. Его мы складываем в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозим в погреб; там от виноградной кисти отделяют гребни, отбирают ягоды на ленту конвейера, и отжимают сок. Затем его настаивают на кожуре; виноград настаивают до тех пор, пока цвет не станет насыщенным, и пока прочие параметры не достигнут оптимального для нас уровня. После этого мы удаляем из сока кожуру и начинается брожение виноградного сусла; оно происходит в стальных резервуарах при температуре около 16°C. Вино, получаемое таким образом, сначала собирается в бродительное сусло из вин разных лет; его ожидает разлив и вторичная ферментация в бутылках. Затем бутылки помещают на хранение в попитры (подставки для вина), избавляя таким образом напиток от осадка при шампанизации. По достижении идеального уровня созревания вина на дрожжах, бутылки извлекают, доливают экспедиционный ликёр, и закрывают итоговой пробкой. После извлечения бутылки выдерживают минимум 3 месяца.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Бледно-розовый цвет с оттенками луковой шелухи и долгоиграющими пузырьками. У данного вина утонченный и впечатляющий букет, с оттенками вкуса красных фруктов, круассанов, и цветочными нотками, в частности – фиалковыми. Утонченный и богатый привкус во рту, с выраженной минеральностью и ощутимой свежестью. У “Иль Бруве” приятное, освежающее, комплексное послевкусие, весьма устойчивое.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Прекрасно подходит в качестве аперитива перед едой, отлично сочетается со всеми видами закусок и макаронными изделиями, приправленными соусами из морепродуктов. Это вино – идеальное дополнение к десертам из свежих фруктов.

Occhio di Pernice

DOC VIN SANTO DEL CHIANTI



Классика, неподвластная времени, визитная карточка Тосканы.

**СПЯЩИЕ ПОЧКИ, НЕ РАЗВИВШИЕСЯ В ПОБЕГ
МАРКА ПОДЛИННОСТИ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ – “ВИН SANTO ДЕЛЬ КЪЯНТИ”**

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, Мальвазия, белый, Треббiano, Канайоло.

ПОЧВА: песчаная (75-80%) с примесью глины (5-10%) и окаменелых органических остатков. Оттенок цвета – светлый, глубина посадки – средняя. Также почва должна быть сухой.

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар.

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см.

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 40 центнеров.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, в маленькие корзинки, а затем – оставляют в старом амбаре. Делается это для того, чтобы виноград как следует высох, и из него испарилась лишняя влага. Грозди винограда больше 3 месяцев подвергаются воздействию ветров, наиболее характерных для данной местности. Затем из этого винограда аккуратно выжимают сок при помощи вертикального пресса.

“Драгоценное”, насыщенное молодое вино, которое получается в конечном итоге, помещают в бочонки. Там закваска из дрожжей, которую называют “матерью”, начинает медленно бродить, соединяясь с другими компонентами. Этот процесс длится минимум 4 года. Когда вино обретает естественную устойчивость к скисанию, “Вин Санто из Спящих Почек, не Развившихся в Побег” разливают по бутылкам. При этом не проводятся ни очистка, ни фильтрация, что помогает всецело сохранить природные свойства вина.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет вина – янтарный, с медными и гранатовыми оттенками. Весьма ярко выражены ароматы чернослива и кураги, с нотками скорлупы грецкого ореха и шоколада. Сбалансированный, достаточно пряный вкус, с умеренными цитрусовыми нотками и весьма устойчивым послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Вкус данного вина идеально сочетается с печеньем, в частности – с традиционным тосканским печеньем кантучини. Отлично подходит для качественного шоколада; на удивление хорошие впечатления остаются от сочетания с полужирными сырами с голубой плесенью.

Il Barbiglione

GRAPPA CUVÉE RISERVA



ВЫДЕРЖАННОЕ ВИНО “БАРБИЛЬОН ГРАППА КЮВЕ”

Благодаря отбору великолепнейшей граппы (*итальянский виноградный спиртовой напиток крепостью от 40 до 50%) и её последующей выдержке в бочках, в которых до этого дозревало вино Барбильтон, в результате мы получаем непревзойдённую граппу.*

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

На вид – напиток довольно-таки привлекательный. У него насыщенный янтарно-жёлтый цвет, в котором можно различить вкрапления золотисто-жёлтого и алого оттенков. У данного вина изысканный и утончённый букет, согревающий и ароматный. Чувствуются оттенки спелого винограда, сливы, абрикоса и вишни. Также можно ощутить нотки ванили, кофе, какао, фисташек и грецкого ореха. Вкус у вина – благородный и изысканный; он гармоничный и слегка хмельной. Чётко ощущаются нотки специй, скорлупы грецкого ореха, миндаля и мёда. У вина богатый аромат и устойчивое послевкусие.