

A wooden crate filled with wine bottles, some wrapped in straw, with a semi-transparent dark overlay at the bottom.

Как выбрать вино?

# Сорта винограда

Алиготе

Каберне Совиньон

Мерло

Мускат белый

ПиноНуар

Рислинг

Ркацители

Саперави

Траминеррозовый

Шардоне



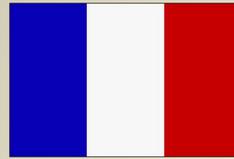


Топ 10 стран  
производители вина

1. Италия



2. Франция



3. Испания



4. США



5. Китай



6. Аргентина



7. Австралия



8. ЮАР

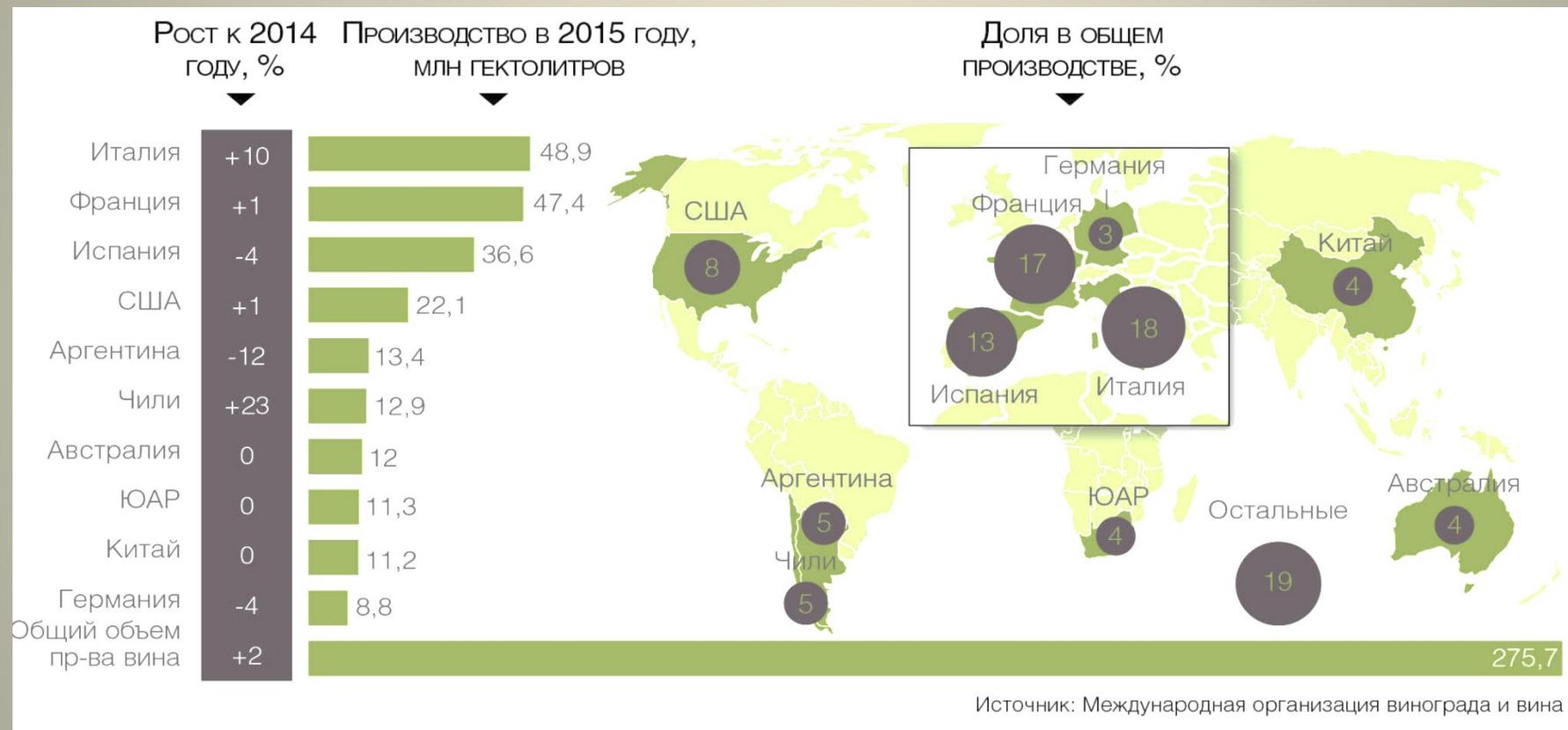


9. Чили



10. Германия





Вина от 250-600р



от 600-1000



от 1000-1500



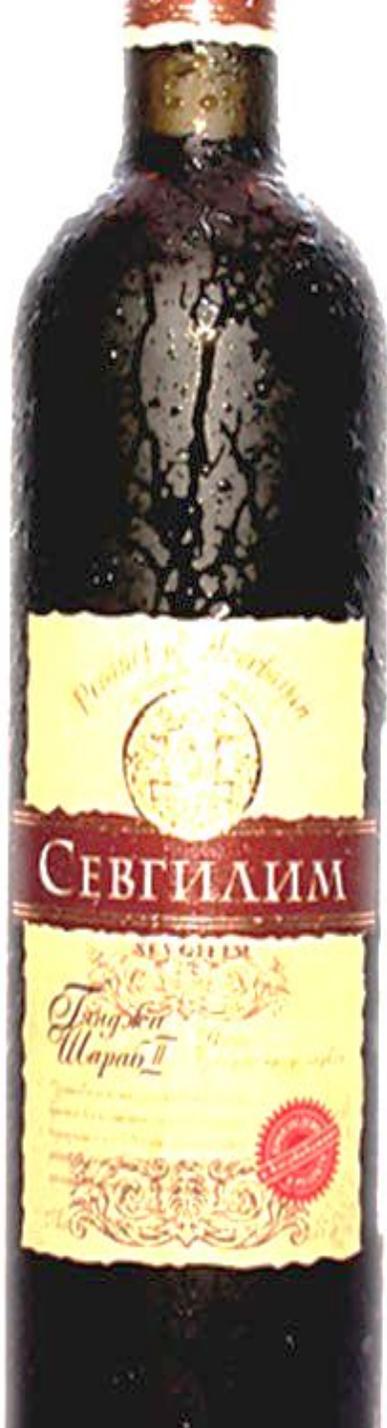
от 1500-2500





# orre Tallada

- ✓ Белое сухое вино
- ✓ Сорт винограда: Белые сорта
- ✓ Страна производитель: Испания
- ✓ Сочетается с салатами, рыбой, также можно подавать с разнообразными десертами
- ✓ Регион: Кастилия-Ла-Манча
- ✓ Температура подачи 8 - 12 °C
- ✓ Вкус: хорошо сбалансированный, округлый, легкий
- ✓ Аромат: Аромат освежающий, с ярко выраженными нотками белых цветов
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 250р

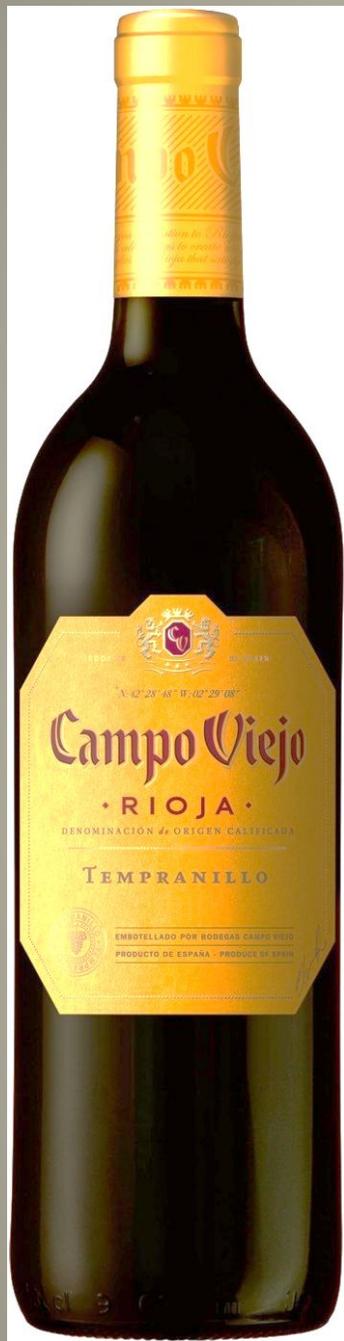


- ✓ Вино красное полусладкое
- ✓ Сорт винограда: Отборный виноград
- ✓ Страна производитель: Азербайджан
- ✓ Вино сочетается с мясом и сыром
- ✓ Регион: плантации Гянджа Шараб-2
- ✓ Температура подачи: 12 °C
- ✓ Вкус: бархатистый, умеренно гармоничный
- ✓ Аромат: миндаля
- ✓ Средняя цена (в интернет магазинах) 510р



# "Binelli Premium" Lambrusco Rosato

- ✓ Игристое-розовое, полусладкое
- ✓ Сорт винограда: Ламбруско: 100%
- ✓ Страна производитель: Италия
- ✓ Сочетается с десертам, фруктам, мясным закускам, легким салатам и сырам.
- ✓ Регион: Эмилия-Романья
- ✓ Температура подачи 8 - 12 °C
- ✓ Вкус: обладает свежим, гармоничным ароматом с фруктовыми оттенками и приятной сладостью в элегантном послевкусии.
- ✓ Аромат: насыщен оттенками лесных ягод, клубники и малины.
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 650р.



# "Campo Viejo" Tempranillo, Rioja DOC

- ✓ Красное, сухое
- ✓ Сорт винограда: Темпранильо
- ✓ Страна производитель: Испания
- ✓ Сочетается с традиционными мясными блюдами, шашлыком, а также к блюдами из утки. Также сочетается с легкими овощными салатами и сырами.
- ✓ Регион: Риоха
- ✓ Температура подачи: 17-18°C
- ✓ Вкус: свежий, выразительный, с мягкими танинами, хорошей кислотностью и длительным приятным послевкусием.
- ✓ Аромат: Яркий аромат вина характеризуется тонами свежих ягод и фруктов, среди которых доминируют ноты черной смородины, черники и сливы, а также явными пряными оттенками и легким шлейфом из нюансов ванили и кофе.
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 800р.

# Concha y Toro, "Sunrise" Sparkling Bru



- ✓ Игристое-белое, сухое, брют
- ✓ Сорт винограда: Шардоне, Рислинг
- ✓ Страна производитель: Чили
- ✓ Регион: Центральная Долина, Долина Мауле
- ✓ Является восхитительным аперитивом, может стать прекрасным сопровождением к устрицам, морским гребешкам, десертам из свежих фруктов.
- ✓ Температура подачи: 12°C
- ✓ Вкус: Искрящийся, сбалансированный вкус вина, отличающийся натуральной свежей кислотностью, завершается приятным, легким цитрусовым послевкусием.
- ✓ Аромат: Сильный, яркий фруктовый аромат вина наполнен тонами цитрусовых и айвы на минеральном фоне, создающими ощущение свежести и прохлады.
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 900р.



# Kindzmarauli Marani, "Kvareli", 2013

- ✓ Красное, сухое
- ✓ Сорт винограда: Саперави, Будешури
- ✓ Страна производитель: Грузия
- ✓ Регион: Кахетия, Киндзмараули
- ✓ Вино гармонично сочетается с блюдами из белого и красного мяса, дичью и птицей.
- ✓ Температура подачи: 16-18°C
- ✓ Вкус: мягкий, бархатистый, полный, хорошо сбалансированный, с подчеркнuto фруктовым характером. Долгое, сочное послевкусие с нотами спелых вишен и специй.
- ✓ Аромат: Свежий элегантный аромат вина представлен нотами красных фруктов, темной вишни и сладких коричневых специй.
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 1100р.

# Ottella, "Prima Luce" Passito, Veneto IGT, 2008



- ✓ Белое, сладкое
- ✓ Сорт винограда: Треббьяно ди Лугана, Гарганега, Совиньон Блан
- ✓ Страна производитель: Италия
- ✓ Регион: Венето, Лугана
- ✓ Вино хорошо подавать к сырам, сухому печенью, фруктам и десертам.
- ✓ Температура подачи: 8-10°C
- ✓ Вкус: Вино обладает глубоким, очаровательным, хорошо сбалансированным, сладким вкусом с тонами абрикоса и кремовой текстурой.
- ✓ Аромат: Очаровательный и продолжительный аромат вина соткан из нот абрикоса и меда.
- ✓ Средняя цена: (в магазинах г. Екатеринбурга) 2500р

# Топ 5 советов

1. Цена — не всегда показатель качества.
2. Выбирайте вино из теплых стран
3. Вино и еда.
4. Смотрите на этикетку.
5. Выбирайте правильную винную бутылку.

**Спасибо за внимание!**