

Эмилия-Романья, Пиньолетто DOC, белое брют



Категория - вино игристое , категория DOC.

Регион - Эмилия- Романия, Италия

Сорт - Пиньолетто

Цвет - соломенно-желтый с зеленоватыми бликами

Аромат и вкус - сложный аромат вина включает ноты банана, фундука и миндаля, яркости аромату придают ноты липы и зеленых яблок. Вкус ароматный и свежий с нотами фруктов и приятной кислотностью

Гастрономическое сочетание - идеально в качестве аперитива, а также прекрасно сочетается с жареным былым мясом, рыбой , молодыми сырами, мортаделлой, пастой и розотто

Температура подачи 8-10 °C



Вино игристое Sensi 18K Просекко Тревизо DOC брют белое



Регион: Венето, Тревизо, Италия

Категория: DOC

Сорт винограда: Глера 100%

Тип: вино игристое белое брют

Цвет: Бледный соломенно-желтый

Метод - Шарма

Аромат: изысканно-тонкий ноты груши, цитрусовых, белых плодов и белых лепестковых цветов

Вкус: удивительно фруктовый, приятно-сухой и великолепно свежий вкус, с идеально сбалансированной текстурой, которая сочетает в себе нежную кислотность и живое, сливочное послевкусие

Гастрономическое сочетание: превосходно как аперитив, подходит для закусок, закусок из сырой рыбы и морепродуктов на пару. Незабываемо, когда в паре с шоколадными пирожными и пирогами.

Температура подачи: 6-8С



18K PROSECCO

Silver Medal

JapanWine Challenge 2016



18K PROSECCO

Bronze Medal

Decanter World Wine Awards 2017



18K PROSECCO

90 points

I migliori vini italiani 2016 by Luca Maroni



18K PROSECCO

Silver Medal

Berliner WeinTrophy 2015

11%

0.75л

НОВИНКА, Креман Лиму

Cremant de Limoux Jean Babou Brut Elegance

Креман де Лиму Жан Бабоу Брют Элеганс

Производитель: Ле Виньеронс дю Сер Дарк – один из лучших и наиболее именитых производителей креманов в регионе Лиму

Лиму – лучшая зона на юге Франции для производства креманов. Креман – это игристое вино, сделанное по классическому бутылочному методу, такому же, какой используется в регионе Шампань. Вторичное брожение в бутылке и долгая выдержка в темных и прохладных подземных галереях придают этим игристым винам изящество и тонкий характер.

Сорта: 60% Шардоне, 30% Шенен, 10% Мозак (ручной сбор)

Винификация: первая ферментация проводится в емкости из нержавеющей стали при низкой температуре (16°C); второе брожение – в бутылке. **Выдержка на осадке в течение 12 месяцев**

Букет: Цвет золотистый с зеленым отблеском и мелкими пузырьками. Букет очень свежий и яркий, с ароматами белых цветов и цитрусовых. Постепенно проявляются ноты фундука и дымка. Вкус откровенный и яркий

Гастрономия: Подавать холодным, при температуре 7-8°C, в качестве аперитива или к блюдам из рыбы, птицы, белого мяса.


SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —



НОВИНКА!!!! Чезарини Сфорца 1673 Брют Розе Тренто DOC



12,5%
0.75л

Регион - Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия

Категория - Тренто ДОС

Сорт - Пино Неро 100% (старые лозы,
высота виноградников 450-600м,
урожайность 5000 кг/Га)

Кислотность - 6,5 гр/л

Тип - брюот

Сюрли - минимум 60 месяцев

Цвет - нежно-розовый

Аромат - в аромате вина ощущаются оттенки цветов боярышника и нотки красной смородины.

Вкус - нотки сладкого миндаля и ароматного мускуса. Послевкусие продолжительное

*Гастрономическое сочетание -
превосходно как аперитив, а также как
сопровождение к изысканным закусками
десертам*

Температура подачи 8-10С

MUNDUS VINI	 2014-2015 INTERNATIONAL WINE AWARDS	 ORO	per l'annata 2011
THE WINEHUNTER AWARD - MERANO WINE FESTIVAL	 Merano Wine Festival SINCE 1992 THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE	 ROSSO	per l'annata 2011
VINI BUONI D'ITALIA - TCI	 VINIBUONI D'ITALIA	 4 STELLE	per l'annata 2011

Асти секко от Тости



Регион - Пьемонт, Асти

Сорт - Москато 100%

Цвет - вино обладает бледно-соломенным цветом с красивым стойким перляжем

Технология

Винификация – мягкое прессование винограда для получения сусла, который немедленно фильтруется и охлаждается

Ферментация – сусло подвергается ферментации при температуре 16°С.

Выдержка на тонком (дрожжевом) осадке (не менее 30 дней) с батоннажем дополняет производство игристого вина (автолиз дрожжевых клеток)

Аромат и вкус - аромат свежего мускатного винограда. Вкус легкий, свежий, яркий с тонами фруктов и цветов. Послевкусие элегантное и мягкое.

Гастрономическое сочетание - удовлетворяет широкий спектр вкусов.

Превосходно в качестве аперитива, а также будет отличным сопровождением к любой трапезе

Температура подачи 8-10 С.

Крепость - 11%

Сахар 17г/л

