

invisible



ГРАНД ИТАЛИЯ

Сильное вино для важных моментов



Важные события случаются время от времени, и вино в такие моменты нужно особенное – подчеркнуть всю силу происходящего. Гранд Италия как раз для таких целей.

Здесь взрослое санджовезе из Марке, редкого у нас региона – элитная мята, романтика библиотек, пить и думать о вечном. Пти вердо – околдовывает травами и беконом, после него чувствуешь себя спокойно, как будто у крутого психотерапевта выговорился.

Негроамаро – жар-птица на этикетке, внутри тоже жар, эти вишни в шоколаде гарантируют правильный томный вечер. И Аполлонио, еще один знойный экземпляр: там раскаленные сады и розы, пьешь и воображаешь себя владельцем виллы на юге Италии.

2007 CONTRADA TENNA, МАРКЕ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Это вино взрослое, его сливы многое познали. Но авторитетом оно не давит, с ним чувствуешь себя спокойно, как с любимым дедушкой, который рассказывает сказки. Только у вина сказки все про мяту, кожаные ремни и уютную библиотеку. Кстати, это регион Марке – в наших краях редкость, а сорт Санджовезе, знаком нам по старому-доброму кьянти.

| | |
|--|---|
| ВКУС | ПОВОД |
| Сливы, сушеная мята и кожа | Подумать о вечном |
| ЕДА | СОВЕТ |
| Запеченное мясо, мясная паста, серьезные паштеты | Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20 |
| ВИНОГРАД | КРЕПОСТЬ |
| Sangiovese 100% | 14,5% |

2012 SAN MARZANO VINDORO NEGROAMARO, АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

На этом вине идешь открывать окно, потому что волнуется оно не на шутку и сразу делает вечер томным. Мощнейшие вишни тонут в шоколаде, все густо и вальяжно, дорого и богато. Пьешь и понимаешь – вот это самое оно для русской души, которой нужно чтобы чувства наповал и вокруг злато-серебро.

| | |
|---|---|
| ВКУС | ПОВОД |
| Вишня и шоколад | Нужно эффектное вино |
| ЕДА | СОВЕТ |
| Красное мясо помощнее, стильные колбасы | Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15 |
| ВИНОГРАД | КРЕПОСТЬ |
| Negroamaro 100% | 14,5% |

2014 DUCATO GRAZIOLI PETIT VERDOT, ЛАЦИО, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Из-за пти вердо мы молчали минут 15. Потому что там все бархатно и властно, клубника в беконе, таинственная полынь на заднем плане. И уже на первом бокале так спокойно, будто только что у психотерапевта выговорился. Кстати, пти вердо – сорт-француз, который на родине себя особо не проявляет, зато в Италии выдал вот такое.

| | |
|--------------------------------|---|
| ВКУС | ПОВОД |
| Ягоды в карамели, бекон, травы | Расслабиться элитно |
| ЕДА | СОВЕТ |
| Красное мясо, утка помощнее | Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20 |
| ВИНОГРАД | КРЕПОСТЬ |
| Petit Verdot 100% | 13% |

2011 APOLLONIO VALLE CURA, АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Аполлониио – прямо то, что нужно человеку, измученному зимой. Все густо, ароматно и навевает уютные фантазии. О даче, пышущих розовых кустах, крепком чае с травами и только что доваренным вареньем. И из дома доносятся звуки пианино, ага. В общем, прийти с холода, скинуть свитер, налить бокал этого вина – и ты уже в лете, сибаритствуешь в саду.

| | |
|---|---|
| ВКУС | ПОВОД |
| Чернослив, травы и розы | Реальность надоела |
| ЕДА | СОВЕТ |
| Мясо, запеченное в травах и специях, пряная колбаса | Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20 |
| ВИНОГРАД | КРЕПОСТЬ |
| Negroamaro 50%, Primitivo 50% | 15% |