

*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 Аполлолио, 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.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Сливы, сушеная мята и кожа	Подумать о вечном
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Запеченное мясо, мясная паста, серьезные паштеты	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
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.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Вишня и шоколад	Нужно эффектное вино
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо помощнее, стильные колбасы	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 15
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
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.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Ягоды в карамели, бекон, травы	Расслабиться элитно
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, утка помощнее	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
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.

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