

*invisible*



## Образовательный игристый

Для тех, кто освоил базу и хочет копать дальше



Сет из игристых «с фишкой» — для тех, кто освоил базу и хочет копать дальше. Фишки — это необычный сорт или особый регион, например. В общем — здесь то, что удивляет и мало где продается.

## 2014 VILARNAU SUBIRAT PARENT BRUT RESERVA КАТАЛОНИЯ, ИСПАНИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Вино из урожая удачного года, особенно круто созревшего. После брожения долго выдерживалось на осадке — отсюда богатство и плотность. Сделано из сорта Субират Парент — он же Мальвазия, отсюда яркие ноты. А если подробнее: мармелад из экзотических фруктов, рахат-лукум с орехами. Бокал — как микро-отпуск в теплых странах.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Экзотические фрукты, рахат-лукум	Subirat Parent 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Азиатская и пряная еда	11,5%

## 2018 SAINT CLAIR VICAR'S CHOICE SAUVIGNON BLANC BUBBLES МАЛЬБОРО, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

Игристый совиньон — для Новой Зеландии классика. Но у нас не раскручен и застрял где-то между классикой и вау-вином. Тут все лучшее от новозеландского совиньона и игристого: ярый крыжовник, тропики плюс веселые пузырьки. И на первом бокале паркет превращается в пляжный песок.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Крыжовник, ананас, море	Sauvignon Blanc 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Морепродукты, рыба	12,5%

## NV BOUVET LADUBAY 1851 BRUT ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

В Долине Луары тоже занимаются игристыми. Их чаще всего делают из Шенен Блана, главного местного сорта, и шампанским методом. Это когда вино сначала бродит в цистерне, потом второй раз в бутылках. Шенен Блан дает во вкус умные яблоки, тут мармелад из них. А еще мармелад лимонный. И для баланса — горчинка и кислинка, обе легкие-приятные.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Яблочный и лимонный мармелад	Chenin Blanc 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Багет с сыром, легкие салаты	12%

## NV ADAMI BOSCO DI GIRA PROSECCO VALDOVBIADENE ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Слово Вальдобьядене значит, что вино из древней просечной зоны. Это престижно: там виноделы с опытом, у них получается более весомое и богатое вино. Оно настраивает не на пати-хулиганство, а на еду и всякие уютные штуки. В этом просекко — яблочное повидло и мед, на фоне яблочный же пирог. Нагоняет такую душевность, хоть семейный альбом доставай.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Мед, яблочное повидло	Glera 95%, Chardonnay 5%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Птица, свинина, салаты	11%