

*invisible*



## Игристый стартер

Для тех, кто решил разобраться в игристом



Сет из самых популярных игристых — для тех, кто хочет получить начальное игристое образование. Поможет выстроить в голове четкую картину: чем просекко отличается от кавы, какое вино про легкомыслие, какое про поеть.

## 2017 VILLA CIALDINI PINOLETTO MILLESIMATO ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ, ИТАЛИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Пиньолетто — итальянский сорт, родом из Эмилии-Романьи. Вина из него — аккуратно-фруктовые, без бдыщных нот, с хорошей кислотностью. Бывают тихими, игристыми, десертными. Вот в этом игристом пиньолетто — сладкие яблоки, не орущие цветы, немного булок. Кислотность освежает, мягкие пузырьки бодрят, но ни на чем не настаивают.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Яблоки, цветы, булки	Pignoletto 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Птица, пасты, пицца	12%

## NV CA DEL DOGE PROSECCO EXTRA DRY ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Просекко делают в Венето из сорта Глера. Льют по бутылкам сразу по готовности, не оставляют на выдержке, отсюда главная черта — легкость. Во вкусе обычно чувствуются яблоки, иногда лимоны и море, и фоном так цветы или выпечка. В этом просекко — море плюс лимонный крем. И оно делает с человеком то, что должно делать: открывает, нагоняет пати-настроение.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Море, лимонный крем	Glera 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Бутерброды с икрой, салаты, птица	11%

## NV SILENI SPARKLING CUVÉE SAUVIGNON BLANC НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Игристый совиньон — для Новой Зеландии такая же классика, как обычный. Крутость его в том, что разом отхватываешь все плюсы совиньона-новозеландца и игристого: яркий крыжовниково-тропический вкус и озорные пузыри. И ты как будто на пати у океана. В этом совиньоне все по правилам: крыжовник, тропики, пляжный настрой.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Крыжовник, бананы, личи, дюшес	Sauvignon Blanc 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Морепродукты, рыба, салаты	11,5%

## NV DOMINIO DE LA VEGA IDILICUM BRUT ИСПАНИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Кава — аналог шампанского: делается так же, но в Испании и из местных сортов. Шампанский метод — это когда игристому дают потусоваться с дрожжами. Чтобы стало плотнее, обзавелось выпечкой и сливками, в компанию к обычным яблокам. Ну и, будило аппетит. Кавы как раз такие, и эта тоже: яблоки, бисквит и мощь, «качаемся и не ноем».

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Яблоки, бисквит	Macabeo 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Белое мясо, морепродукты, салаты	12%