



Vixio  
PODERI

ИТАЛИЯ ВЕНЕТО, МОЛИЗЕ



# ИТАЛИЯ

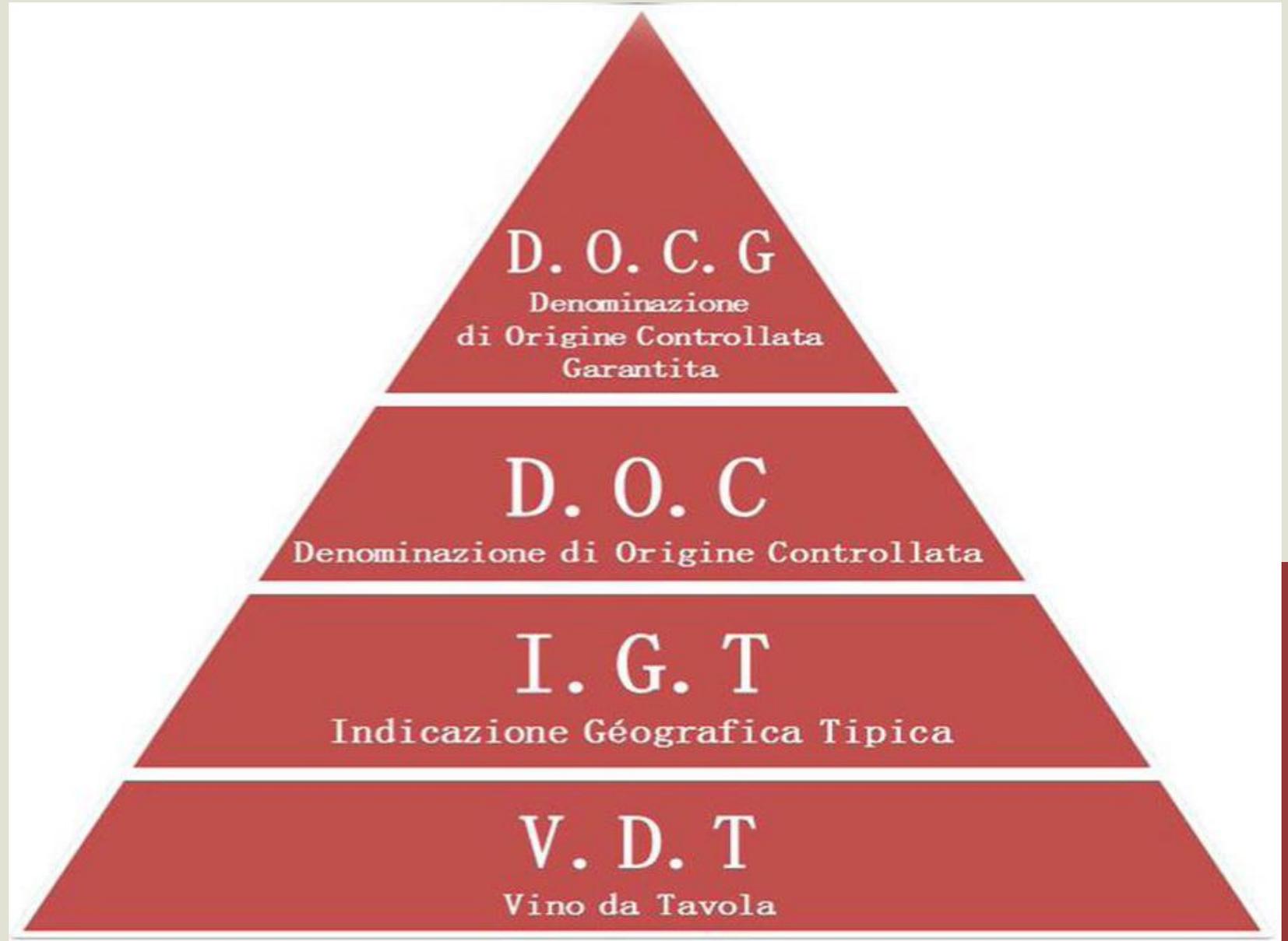
- Около двух тысяч лет назад древние греки называли Италию Энотрией, что в переводе означало «страна вина».
- Италия занимает первое место в мире по объему производства вина.
- Третье место по площади виноградников.
- В Италии 20 регионов и каждый из них производит свое вино, которое отличается разнообразием, терруарностью и уникальным винодельческим подходом.
- На сегодняшний день в Италии 523 винодельческие зоны, среди них 332 DOC, 73 DOCG и 118 IGT.



# DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita ( DOCG, D.O.C.G.) — высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина.

Вина, входящие в категорию DOCG, произведены в строго определённых областях Италии и по технологическому процессу, одобренному министерскими декретами.



Эмилио Биксио стал виноделом в 1979 году в престижной школе виноградарства и энологии Конельяно-Венето. В том же году он начал свой путь винодела, ему помогали его отец и младший брат. Так образовалась первая компания - Fratelli Vixio



История восходит к 1866 году, когда лейтенант Нино Биксио из Генуи во время своего участия в Веронской битве при Кустозе (24 июня 1866 года) имел отношения с местной дворянкой.

Альфонсо, рожденный от этих отношений, унаследовал землю в районе Соаве, и с тех пор, в течение пяти поколений, наследники семьи посвятили себя выращиванию винограда.

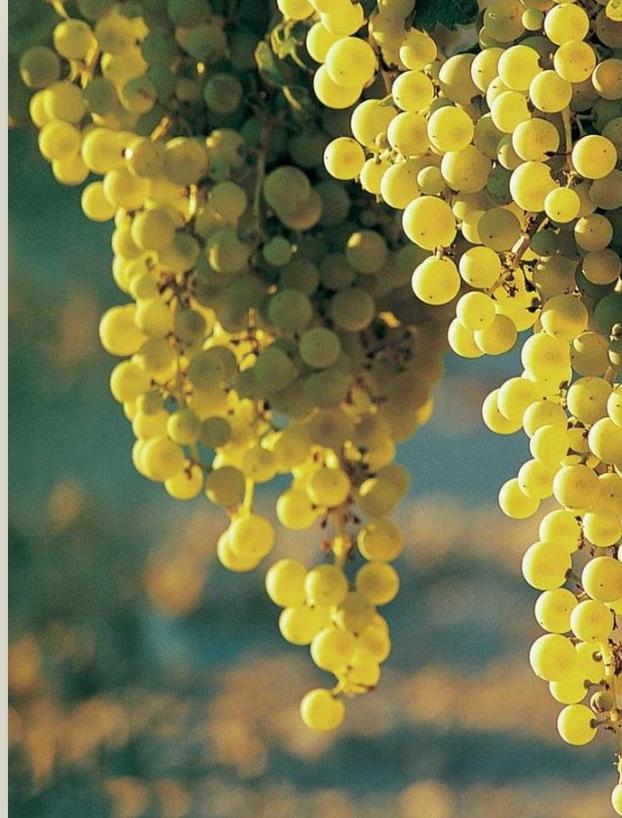
Семья инвестировала в основные винодельческие районы Веронезе: исторически сложившиеся в районе Соаве Классико вместе с Крю Бассанеллой были приобретены два других важных поместья: одно в Valpolicella Classica (Bixio Badin) и одно в районе Arcole Doc (Bixio Desmontà).

В 2016 году Эмилио Биксио решил расширить свое производство, купив несколько земель в Молизе. Десять гектаров, расположенных в этом небольшом итальянском регионе.



ИСТОРИЯ ВІХІО

# СОРТА ВИНОГРАДА ВІХІО



- Пино Гриджио
- Гарганега
- Шардоне
- Мальвазия

- Корвина
- Корвиноне
- Родинелла
- Мерло
- Каберне
- Монтепульчано





390 000

БУТЫЛОК В ГОД

производит компания Vixio (в Венето и Молизе)

## ВИНОДЕЛЬНЯ ВІХІО – ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Компания стремится инвестировать в непосредственное управление виноградниками, расположенными в некоторых из наиболее известных и признанных энологических зонах в провинции Верона, с целью тестирования и совершенствования лучших методов выращивания винограда для получения превосходного сырья.

Компания объединяет традиции с самыми передовыми технологиями производства, чтобы повысить качество вин, предложить самые высокие стандарты, всегда следуя правилу отличного соотношения цена/качество.

От виноградной лозы до бутылки, каждый процесс производства сопровождается предельной тщательностью, чтобы предлагать превосходные продукты.



Красное полусухое.

Сорт винограда: Корвино Веронезе (80%),  
Корвиноне (15%), Рондинеллы (5%).

Категория: DOCG Делла Вальполичелла.

Регион: Венето.

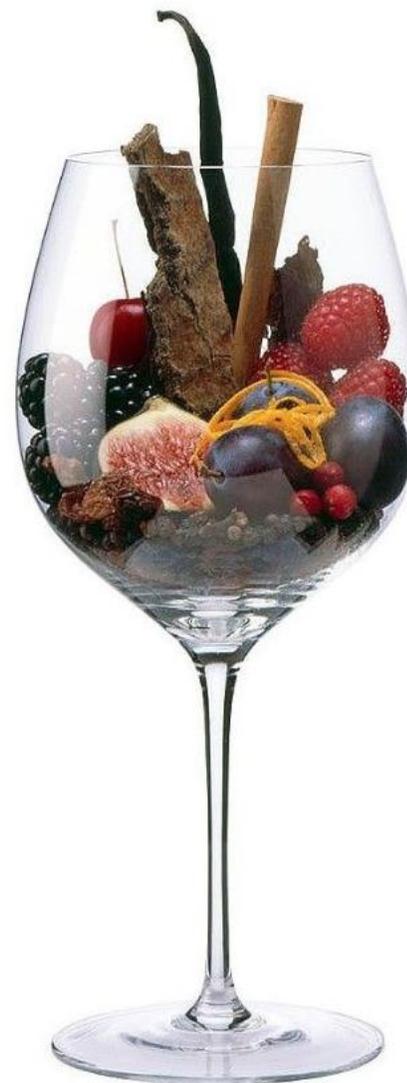
Алкоголь: 15,5%

Вино насыщенного рубинового цвета с  
мощным ароматом красных фруктов,  
черешни и ванили.

Вкус яркий и теплый с нотками сливы,  
ванили и элегантным оттенком дуба.

Подавать при температуре 18°C - 20°C к  
запечённому мясу или мясу на гриле,  
а также к выдержанным сырам.

# BIXIO PODERI AMARONE CLASSICO



## Награды:

### Vintage 2013:

- 88 Points I Vini di Veronelli 2017
- 91 Points Luca Maroni 2017
- 89 Points Gold Medal Gilbert & Gaillard 2017
- Gold Medal Berliner Wine Trophy 2017
- 86 Points Decanter 2016

### Vintage 2011:

- 90 Points Luca Maroni 2016
- Silver Medal Decanter 2015
- Silver Medal International Wine Challenge 2015
- Gold medal Mundus Vini 2015

### Vintage 2010:

- 89 Points I Vini di Veronelli 2015
- 85 Points Luca Maroni 2014
- Gold Medal Mundus Vini 2014
- Gold Medal Berliner Wine Trophy 2014



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (80%), Каберне Совиньон (20%).

Категория: DOC Арколе.

Регион: Венето.

Алкоголь: 14%

Вино насыщенного и глубокого рубинового оттенка.

Аромат фруктовый с нотами вишни и сливы, а также специй.

Полнотелое, богатое, фруктовое вино с дубовыми нотками.

Подавать при температуре 18°C - 20°C к запечённому мясу, мясу на гриле и выдержанным острым сырам

## BIXIO PRODUTTORI PASSONERO ROSSO



Красное полусухое.

Сорт винограда: Монтепульчано (100%).

Категория: IGT Оско.

Регион: Молизе.

Алкоголь: 13%

Вино характеризуется насыщенным рубиновым цветом с оттенками фиолетового.

Приятный фруктовый аромат вина с черничными и травяными нотами.

Округлый и сбалансированный вкус, типичный для Монтепульчано.

Идеально к пасте, блюдам из дичи, свиным отбивным и красному мясу.

Подавать при температуре 16°C - 18°C

## РЕТА СИАТО

