CANTINA di MOGORO
ИТАЛИЯ САРДИНИЯ

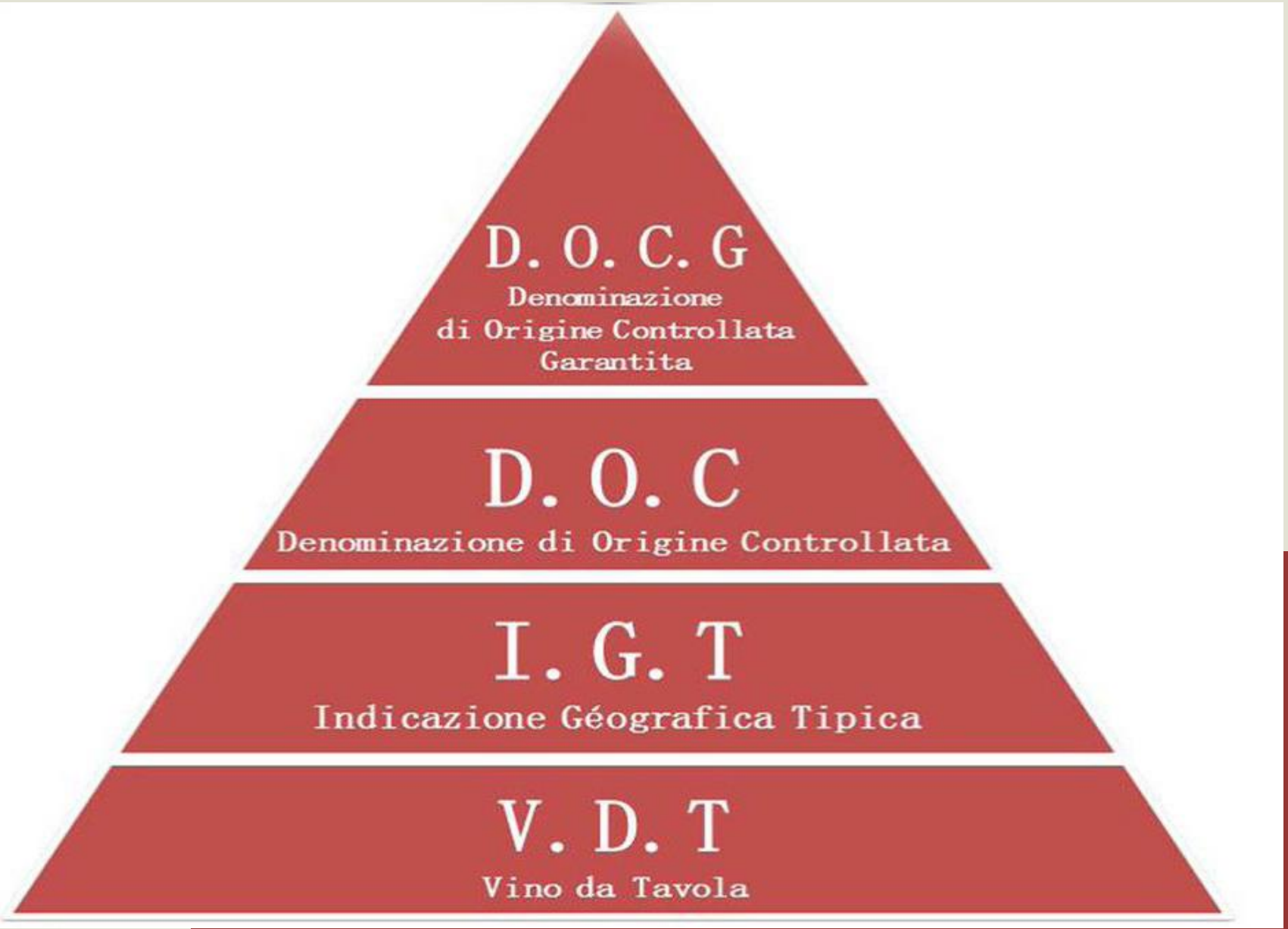
ИТАЛИЯ

- 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.



CANTINA di MOGORO

Винодельня была основана в 1956 году небольшой группой виноделов.

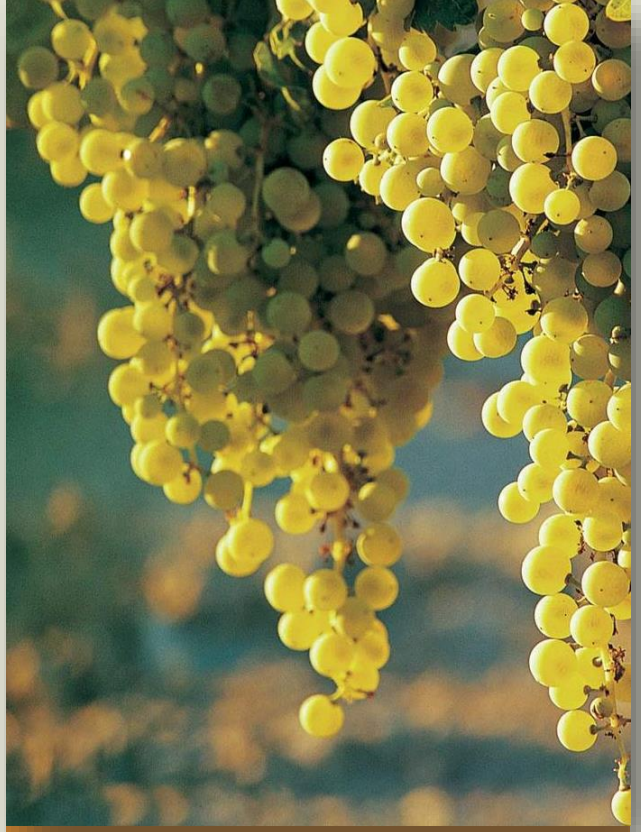
Винодельня расположена в Могоро: важном центре Мармиллы, богатом сельскохозяйственными традициями и известным плетением ценных гобеленов и ковров, а также художественной обработкой древесины.

Компания состоит из примерно двухсот сотрудников, которые занимаются выращиванием виноградных лоз.

Совершенство винограда, опыт в виноделии, забота о выдержке, отличают вина компании даже среди самых требовательных потребителей разных уголков мира.

Награды, призы и сертификаты являются синонимом отличного производства, которое винодельня стремится консолидировать на протяжении многих лет.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГАДА CANTINA DI MOGORO



- Семидано
- Нурагус
- Мальвазия
- Москато
- Верментино

- Моника
- Бовале
- Каннонау

350 га собственных виноградников.

Расположены в районе муниципального образования Могоро и близлежащих городов.

ТЕРРУАР

Климат:
Средиземноморский климат, мягкие зимы и жаркое лето.
Значительное влияние соленого мистраля.
Около 500 мм осадков в год.
Некоторые виноградники очень близко к морю.

Почва:
Холмистая местность, известняк, песок.

800 000

Бутылок в год производит компания

Cantina di Mogoro

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Вино производится из собственного винограда на собственном винзаводе.

NAES VERMENTINO

Белое сухое.

Сорт винограда: Верментино (100%).

Категория: DOC.
Регион: Сардиния.

Алкоголь: 14%

Вино обладает ярким соломенно-желтым цветом с зеленоватыми оттенками. Аромат раскрывается нотами розмарина, бузины, белых и желтых фруктов и личи. Вкус мягкий, хорошо структурированный, с отличным балансом.

Рекомендуется подавать как аперитив с сыром или мясным ассорти в виде пармской ветчины. Хорошо сочетается с пастой под белыми соусами, пармезаном, рыбой или белым мясом.

Температура подачи: 8-10 ° С.

Красное сухое.

Сорт винограда: Каннонау (100%).

Категория: DOC.
Регион: Сардиния.

Алкоголь: 14%

Вино обладает интенсивным рубиново-красным цветом, с яркими гранатовыми отблесками.
Аромат характеризуется деликатными нотами спелых ягод черной смородины и легкими нотками средиземноморских ароматических трав(тимьян, можжевельник и розмарин).
Вкус гладкий, насыщенный и сложный, с хорошо интегрированными танинами, которые дополняют вино длительным послевкусием.

Отлично сочетается с запеченным красным мясом и тушеной дичью, а также со зрелыми овечьими или коровьими сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

ANKILÉ CANNONAU

Красное сухое.

Сорт винограда: Каннонау (100%).

Категория: DOC.
Регион: Сардиния.

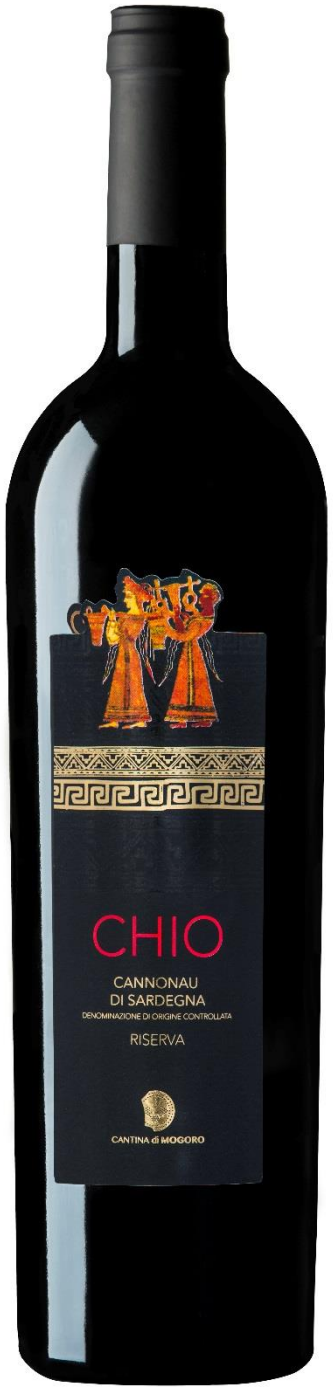
Алкоголь: 14%

Вино обладает темным рубиново-красным цветом, с яркими фиолетовыми оттенками. Аромат раскрывается нотами спелых красных фруктов (вишня, черная смородина), цветов и легкими нюансами средиземноморских специй (можжевельник и розмарин).
Вкус насыщенный, бархатистый и сложный, с характерными бальзамическими нотами, нотами какао и табака, с длительным послевкусием.

Хорошо сочетается с несладкими блюдами, характеризующимися интенсивным вкусом, а также сложными блюдами богатыми специями, красным мясом и тушеной дичью, а также со зрелыми сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

CHIO CANNONAU RISERVA



2018 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE