



Остров Сицилия имеет треугольную форму и поделен на 9 провинций.

Климат - жаркий и сухой.

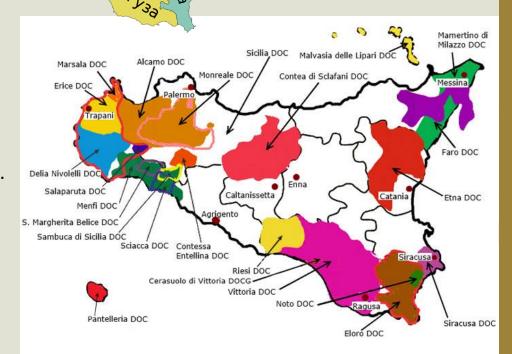
Почвы - глина, известняк, вулканического происхождения.

Общая площадь виноградников Сицилии составляет 110 тысяч га.

23 области Сицилии имеют категорию DOG и одна — статус DOCG.

ФАКТ

Регион занимает 4 место в стране по объему производства вина



ВИНОДЕЛЬНЯ КОСТАНТИНО

AZIENDA AGRICOLA COSTANTINO L. & FIGLI S.S.

Была основана в 1960 году итальянцем Папа Онофрио (Ноньо). Семейная винодельня — ведет бизнес III поколение Расположена в Партинико, провинция Палермо, северо-западная часть Сицилии.

Площадь собственных виноградников 55 гектаров, расположенных между общинами Партинико и Монреале.





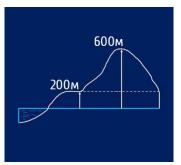


ВИНОДЕЛЬНЯ КОСТАНТИНО

ТЕРРУАР Виноградинки расположены:



• разные виды известняковой и глинистой почвы, с достаточным количеством органического вещества и хорошим запасом минеральных элементов



• на холмах на высоте от 250 до 600 метров над уровнем моря



• преобладающие ветры в этом районе

• большое количество солнца

СОРТА ВИНОГАДА ВИНОДЕЛЬНИ КОСТАНТИНО



Катарратто Греканико Грилло Зибиббо Шардоне Мюллер Тургау Мускат Инзолия Неро д'Авола Мерло Сира Каберне Совиньон Пти Вердо Фраппато





ЛИНЕИКА ВИН ARIA^{Page 6}

Линейка вин ARIA имеет статус BIO (органическое вино). ARIA переводится как воздух.

- этикетка передает всю чистоту и свежесть сицилийского воздуха
- бережное отношение к окружающей среде
- каждая этикетка отличается по цвету одной виноградинки, чтобы наш покупатель запомнил свой любимый цвет и четко знал свое вино при следующей покупке.

BIO

Органическое вино должно быть произведено из органически выращенных ягод, все добавки должны быть органического происхождения, а также запрещено использовать любые ГМО.

Для производства органического вина подходят лишь почвы очищенные от всех химических элементов. Необходимо получение соответствующего сертификата (получение занимает 3 года).

Диоксид серы в органические вина специально добавлять нельзя.

Сицилия занимает второе место (после Апулии) по площади биологических виноградников.



Сорт винограда: 100% Катарратто.

Категория: IGT

Область производства: Партинико,

Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая вторая

декада сентября.

Крио мацерация около 6 часов, мягкое прессование и ферментация при контролируемой температуре в стали.

Алкоголь: 13% об.

Caxap: 7 г/дм³

Объем: 750 мл

Вино соломенно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками. Вкус нежный, с преобладанием цветочных нот, гладкий, полный и богатый. Идеально в качестве аперитива с креветками и жареными кальмарами.







BIO

- Vendemmia 2016
- Medaglia d'encomia, International Wine Challenge 2017
 - Medaglia di bronzo, Decanter 2017
 - 88 punti, Annuario Luca Maroni 2017
 - Vendemmia 2015
 - 90 punti, Annuario Luca Maroni 2016
- 86 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017
 - Vendemmia 2013
- Medaglia d'argento, Concours Mondial de Bruxelles 2014
 - Vendemmia 2009
 - Medaglia di bronzo, EnoExpo 2010

Сорт винограда: 100% Шардоне.

Категория: IGT

Область производства: Партинико,

Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая вторая декада августа, первая декада сентября. Крио мацерация около 6 часов, мягкое прессование и ферментация при контролируемой температуре в стали.

Алкоголь: 13,5% об.

Объем: 750 мл

Вино соломенно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками. Гармоничный аромат белых цветов с нотками цитрусовых. Вкус свежий, чистый, обволакивающий с хорошей стойкостью.

Идеально в качестве аперитива, с умеренно выдержанными сырами, блюдами из рыбы и белого мяса.







BIO

- Vendemmia 2016
- 88 punti, Annuario Luca Maroni 2017
 - Vendemmia 2015
- 89 punti, Annuario Luca Maroni 2016
- 86 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017
 - Vendemmia 2011
 - Medaglia di bronzo, EnoExpo 2012

Сорт винограда: 100% Грилло.

Категория: DOC.

Область производства: Партинико, Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая первая декада сентября.
Крио мацерация около 6 часов, мягкое прессование и ферментация при контролируемой температуре в стали.

Алкоголь: 13% об. Объем: 750 мл

Вино блестящего соломенно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. Букет из персиковых цветов и фруктов. Вкус свежий, сбалансированный, со сладкими нотами дыни и приятным минеральным послевкусием. Отлично сочетается с рыбой, фрикадельками из сардины, запеченным морским лещом, свежими сырами, ризотто с белыми грибами и белым мясом.







BIO

НАГРАДЫ:

- Vendemmia 2016
- 88 punti, Annuario Luca Maroni 2017
 - Vendemmia 2015
- 88 punti, Annuario Luca Maroni 2016
- 87 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017

Сорт винограда: 100% Мюллер Тургау.

Категория: IGT

Область производства: Партинико, Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая вторая

декада августа.

Крио мацерация около 6 часов, мягкое

прессование и ферментация при

контролируемой температуре в стали.

Алкоголь: 13,5% об.

Сахар: 6 г/дм³ Объем: 750 мл

Вино соломенно-желтый цвета с

зеленоватыми отблесками.

Интенсивный, тонкий, ароматный букет с живыми цитрусовыми и цветочными

нотами.

Приятный вкус с кислинкой и пикантным послевкусием.

Идеально сочетается с закусками, моллюсками и рыбными блюдами.







НАГРАДЫ:

- Vendemmia 2016
- 90 punti, Annuario Luca Maroni 2017
 - Vendemmia 2015
- 88 punti, Annuario Luca Maroni 2016
- 87 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017

Сорт винограда: 100% Мерло.

Категория: IGT

Область производства: Партинико, Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая первая

декада сентября.

Крио мацерация около 6 часов, мягкое прессование и ферментация при контролируемой температуре в стали. Мацерация в течение примерно 6 часов, мягкое давление и ферментация при контролируемой температуре в стальных резервуарах.

Алкоголь: 13,5% об.

Caxap: 6 г/дм³ Объем: 750 мл

Интенсивный красный цвет с пурпурным

отблеском.

Обволакивающий аромат с оттенками специй, спелых красных ягод, фруктовых оттенков и приятных ванильных нот. Идеально подойдет к тушеной говядине с картофелем, тушеному кролику.







BIO

- Vendemmia 2013
- 85 punti, Annuario Luca Maroni 2016
 - Vendemmia 2014
- 87 punti, Annuario Luca Maroni 2017
- 87 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017

Сорт винограда: 100% Неро д'Авола.

Категория: IGT

Область производства: Партинико,

Монреале.

Почва: известняк, глина.

Производство: ручной сбор урожая вторая декада сентября.

Алкогольная ферментация с мацерацией при контролируемой температуре в течение 10/12 дней.

Алкоголь: 13,5% об.

Сахар: 6 г/дм³ Объем: 750 мл

Интенсивный красный цвет с фиолетовыми отблесками. Сложный и интенсивный аромат спелых фруктов, ириса и специй. Вкус округлый, с хорошей структурой. Идеально подойдет к свиным рулетикам с кисло-сладким луком, блюдам из красного мяса, дичи и зрелым сырам.







- Vendemmia 2014
- 87 punti, Annuario Luca Maroni 2016
- 87 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017
 - Vendemmia 20 II
 - Medaglia di bronzo, Enoexpo 2012
 - Medaglia d'onore, Intervin 2015
 - Vendemmia 2010
- Diploma di gran Menzione, Vinitaly 2011

ВИНА ВЫДЕРЖАННЫЕ В БОЧКАХ





ИСТОРИЯ ВИНА НОНЬО



Родоначальник семьи Костантино - папа Онофрио Саид "Ноньо".

Виноделию он посвятил всю свою жизнь и основал семейную винодельню Костантино.

Свою страсть к виноделию он передал следующему поколению и его сын Леорнардо посвятил отцу свое лучшее вино "Ноньо".

Сорт винограда: 60% Пти Вердо, 40% Каберне Совиньон.

Категория: IGT

Область производства: Партинико, Монреале.

Почва: известняковая, песчаная, глинистая.

Производство: ручной сбор урожая последняя декада октября. Алкогольная ферментация при контролируемой температуре в течение 15 дней в стальном резервуаре. Минимальная выдержка в бочке составляет 6 месяцев.

Алкоголь: 14% об. Caxap: 7 г/дм³ Объем: 750 мл

Интенсивный красный цвет с фиолетовыми отблесками.

В аромате выражены ноты красных фруктов, специй и сухофруктов. Вкус мягкий и сбалансированный. Структура с обволакивающими и мягкими танинами. Идеально подходит для жареного мяса, мяса на гриле, дичи и выдержанных сыров.

НАГРАДЫ:

- Vendemmia 2012
- Medaglia di bronzo, Decanter 2017
- Medaglia di bronzo, Figner Lakes Competition 2016
 - 90 punti, Annuario Luca Maroni 2016
 - 89 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017
 - Vendemmia 2010
 - Medaglia di bronzo, Decanter 2013
 - Medaglia di bronzo, EnoExpo 2012

ONON



выдерживается в бочке в течение 6-и месяцев

CAPITOLO UNO - Глава первая.

История.

ранним, жарким утром Одним 2012 года, июля прогуливаясь рядов Неро Д'Авола, по среди полной земле, истории, возделываемой несколькими поколениями мудрых и страстных фермеров, я посмотрел на эти гроздья винограда, как никогда раньше.

С этого момента ко мне пришло вдохновение, что именно эти лозы с нашего виноградника могут производить вино, которое будет передаваться из поколения в поколение.

Я собрал виноград в самый лучший бережно созревания, период винифицировал его CO всей добротой преданностью, обращался с ним, как с почти человеческим дитя, затем выдерживал в маленьких бочках и каждый день проверял и проверял, как отец смотрит за любимым сыном.

Так родилась первая глава нашего поколения виноделов.

Сорт винограда: 100% Неро д'Авола.

Категория: IGT

Область производства: Партинико, Монреале.

Почва: известняковая, песчаная, глинистая.

Производство: ручной сбор урожая последняя декада сентября, первая декада октября. Алкогольная ферментация при контролируемой температуре в течение 15 дней в стальном резервуаре. Затем выдерживается в бочке в течение 4-х месяцев.

Алкоголь: 14% об. Caxap: 7 г/дм³ Объем: 750 мл

Интенсивный красный цвет с фиолетовыми отблесками. Насыщенный аромат зрелых ягод, ириса и пряности. Вкус мягкий и сбалансированный. Идеально сочетается с мясом на гриле, дичью и зрелыми сырами.

НАГРАДЫ

- Vendemmia 2012
- Medaglia d'argent, Figner Lakes Competition 2016
 - 87 punti, Annuario Luca Maroni 2016
 - 87 punti, Guida Oro i Vini di Veronelli 2017

CAPITOLO UNO



выдерживается в бочке в течение 4-х месяцев

Сорт винограда: 100% Москато Джалло (Желтый мускат).

Категория: IGT

Область производства: Контрада Цукко, Карини (Пенсильвания).

Почва: известняковая, песчаная, глинистая.

Производство: ручной сбор урожая третья декада сентября. Виноград сначала подвергается сушке, затем его собирают в ящики и доставляют в погреб. После тщательного отбора грозди помещаются в специальные стойки для сушки. После выполняется ручное удаление гребней и получение так называемого «изюма», который настаивается в течение примерно 40-50 дней, после этого процесса, сусло вручную давят старым способом через пресс. После, пассито переливают в небольшие 500-литровые бочки и выдерживают в течение 60 дней, а затем вручную разливают в бутылки и маркируют в пронумерованные бутылки по 500 мл.

Алкоголь: 13% об. Caxap: 165 г/дм³ Объем: 500 мл

Вино густого золотисто-желтого цвета.

В аромате преобладают оттенки меда, обширный букет специй, которые варьируются от ромашки до кардамона, от сухофруктов до табака. Во рту преобладают кондитерские и изюмные вкусы с нотками цитрусовых. Идеально подходит в качестве дижестива, к фруктовым десертам и сырам с благородной плесенью.

*PASSITO – вино из заизюмленного винограда.





выдерживается в бочке в течение 2-х месяцев

PASSITO (с итал. ИЗЮМ)

Кисти винограда не снимают с лозы, подвергая их сушке, затем собирают в ящики и доставляют в погреб. после тщательного отбора грозди помещают на специальные стойки для дальнейшей сушки. Как только ягоды приобретают вид изюма, вручную отделяют ягоды от гребней. Из полученного изюма «пассула» (раsso от слова сухой) делают вино.





