



Mildiani[®]
FAMILY WINERY

ГРУЗИЯ





Грузия стоит у самых истоков виноделия, это подтверждают артефакты археологических раскопок – глиняные сосуды с виноградными косточками датируемые 8 000 г. до н.э. найденные на территории страны.

Виноградарство – неотъемлемая часть истории грузинского народа и его традиций. Культурный ассортимент местного винограда насчитывает более 500 наименований.

Европейских сортов практически не встречается, вина делаются исключительно из местной, произрастающей здесь тысячами виноградной лозы, что делает грузинские вина по настоящему уникальным явлением в мире виноделия!



Рача-Лечхуми

- ❶ Хванчкара
- ❷ Твиши
- и другие

Кахетия

- ❸ Кахети
- ❹ Цинандали
- ❺ Гурджаани
- ❻ Ахашени
- ❼ Киндзмараули
- ❽ Мукузани
- ❾ Напареули
- и другие





Mildiani
FAMILY WINERY

История предприятия начинается в 1991 году.

Все началось с особого отношения владельцев компании к виноделию. Это стало предпосылкой для постройки собственного винного предприятия, которое было оснащено итальянским оборудованием высшего качества.

Предприятие расположено в Кахети, в одной из особых зон виноделия – Цинандали.

Здесь производятся вина высшего качества и другие алкогольные напитки из винограда.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА ГРУЗИИ



- Горули мцване
- Мцване
- Ркацители
- Цицка
- Цоликаури

- Саперави
- Александроули
- Муджуретули
- Оджалеши



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Позволяет контролировать все этапы производства и создавать напитки безупречного качества. Виноградники компании разбиты на площади 100 га в уникальном терруаре Алазанской долины. Тщательный отбор ягод, выдержка в дубовых бочках помогают создавать вино с насыщенным вкусом и богатым букетом.



Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители, Мцване

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-золотистого цвета.

Аромат вина яркий, с богатым плодовым букетом и нежным, фруктовым, оттенком ванили в послевкусии.

Демонстрирует мягкий, освежающий вкус с фруктовыми и цветочными оттенками, сбалансированной кислотностью и послевкусием с легкими ванильными нюансами.

Рекомендуется подавать к рыбе, белому мясу.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

ЦИНАНДАЛИ



Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-золотистого цвета.

Элегантное вино с богатым, освежающим вкусом и цветочно-фруктовыми тонами персика и груши Дюшес.

Обладает свежим, гармоничным вкусом с нотами груши, персика и цветов, с легкой терпкостью и длительным послевкусием.

Рекомендуется подавать к холодному белому мясу, рыбе, овощам, салатам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

РКАЦИТЕЛИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

Вино с ягодно-фруктовым ароматом и нежным деликатным послевкусием ванили.

Обладает ярким, гармоничным вкусом с нотами черной смородины, сливы и вишни, со сбалансированной кислотностью и продолжительным послевкусием.

Рекомендуется подавать к мясным блюдам, блюдам на гриле, копчёностям и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

НАПАРЕУЛИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино бордового цвета.

Аромат сортовой с тонами спелой вишни, миндаля и ванили.

Привлекает насыщенным, округлым вкусом с бархатистой текстурой, мягкими танинами в долгом послевкусии.

Рекомендуется подавать к мясу на гриле, овощным блюдам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

МУКУЗАНИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-рубинового цвета.

Демонстрирует выразительный, сортовой аромат с тонами черной смородины и вишни.

Вкус гармоничный с тонами свежего винограда, спелой вишни и лёгкими оттенками ванили.

Рекомендуется подавать к мясным блюдам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

САПЕРАВИ



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Цоликаури

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино светло-янтарного цвета.

Аромат лёгкий, освежающий с фруктовыми тонами и плодовыми оттенками.

Вкус нежный и утончённый с ярким, длительным послевкусием.

Рекомендуется подавать к блюдам из рыбы, овощей, грибов и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

ТВИШИ



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Ркацители, Цоликаури,
Тетра

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино соломенного цвета.

Аромат свежий, с плодовыми и
цветочными тонами в букете.

Вкус гармоничный, мягкий с приятной
сладостью, едва уловимыми фруктовыми
нюансами и длительным послевкусием.

Прекрасно подходит в качестве
аперитива, а также к фруктам и десертам.

Рекомендуется употреблять охлажденным
до 10-12°C.

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Александроули,
Муджуретули

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

Демонстрирует элегантный букет красных
ягод с тонами малины в аромате.

Вкус бархатистый, с нотами малины и
черной смородины, плавно
переходящими в долгое, округлое
послевкусие.

Рекомендуется подавать с десертами,
фруктами и мягкими сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным
до 16-18°C.

ХВАНЧКАРА



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-красного цвета.

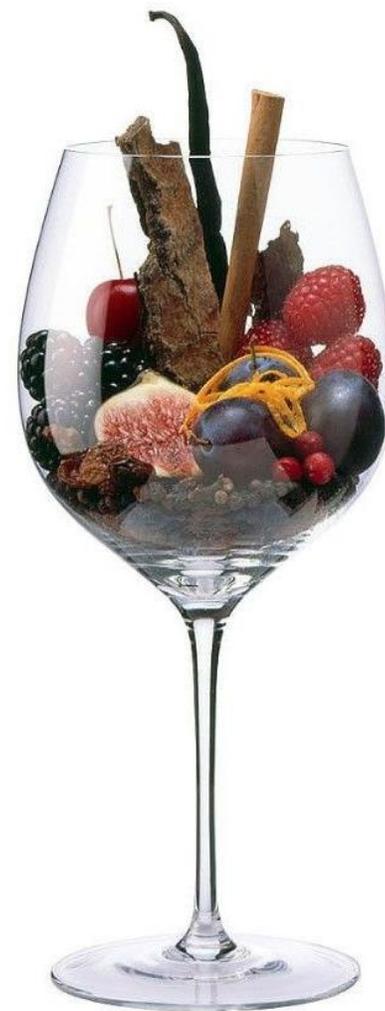
Демонстрирует яркий, сортовой аромат.

Вкус яркий, бархатистый с тонами вишни и ежевики и долгим приятным послевкусием.

Вино составит отличную пару мясу, приготовленному на гриле с кисло-сладким соусом, а также орехам, фруктам и кофе.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18 С.

КИНДЗМАРАУЛИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-гранатового цвета.

Аромат с приятными тонами вишни и чернослива.

Во вкусе чувствуется естественная сладость, которая подчеркнута оттенками шоколада в мягком и длительном послевкусии.

Рекомендуется подавать к мясным блюдам, десертам, фруктам и мягким сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

АХАШЕНИ



Белое сухое.

Сорт винограда: Ркацители

Категория: столовое.

Алкоголь: 12-14%

Вино золотистого цвета.

Аромат вина полон фруктовых ноток, штрихов кураги и груши, а также нежных цветочных акцентов.

Вкус выразительный, насыщенный с уточненной фруктовой кислоткой, нежными акцентами айвы и продолжительным, элегантным послевкусием.

Рекомендуется подавать к белому мясу, рыбе, свежим овощам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 10-12°C.

РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного рубинового цвета.

Выразительный аромат вина раскрывается богатым шлейфом фруктовых и ягодных нот, украшенных легкими травянистыми намеками.

Вкус богатый, многогранный, с преобладанием акцентов смородины, ежевики, нюансов черных фруктов.

Вино рекомендуется подавать к мясу на гриле, баранине, шашлыку, свежим овощам, зелени, а также сырам. Идеально сочетается с блюдами грузинской кухни.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18 С.

САПЕРАВИ КВЕВРИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-гранатового цвета.

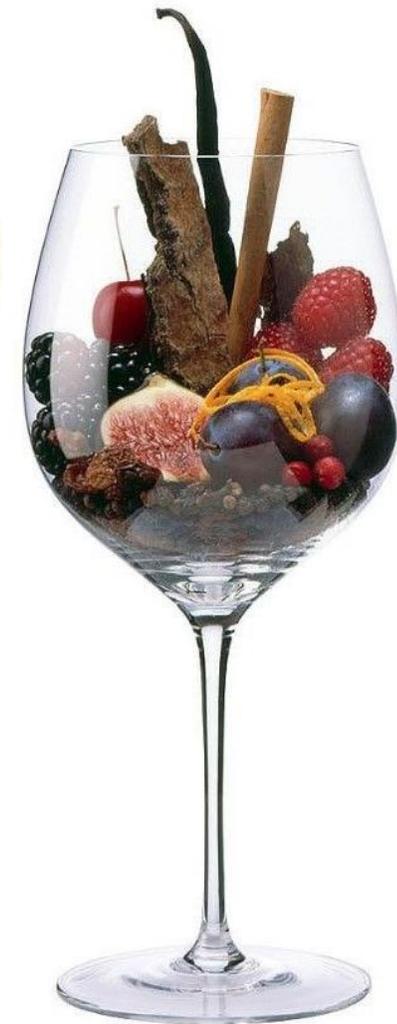
Аромат с тонами спелой вишни, миндаля и ванили.

У вина выразительный вкус с нотками спелых красных фруктов, бархатистая текстура и долгое, насыщенное послевкусие с округлыми акцентами дуба.

Рекомендуется подавать к мясу на гриле, овощным блюдам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

БАШНЯ МУКУЗАНИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-рубинового цвета.

Вино обладает сочным, ярким ароматом с нотками вишни и деликатными штрихами дуба.

У вина выразительный вкус с нотками спелых красных фруктов, бархатистая текстура и долгое, насыщенное послевкусие с округлыми акцентами дуба.

Рекомендуется к жареному мясу, блюдам кавказской кухни, десертам и сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

АМФОРА МУКУЗАНИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино темно-рубинового цвета.

Обладает сочным, ярким ароматом с нотками вишни и деликатными штрихами древесины.

Вкус выразительный с нотками спелых красных фруктов, бархатистая текстура и долгое, насыщенное послевкусие с округлыми акцентами дуба.

Вино рекомендуется подавать к мясу на гриле, баранине, шашлыку, свежим овощам, зелени, а также сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18 С.

ПАЛЕТЕНКА С КРЕСТОМ САПЕРАВИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино бордового цвета.

Аромат глубокий с выразительными нотками спелых ягод и легкими нюансами трав.

Вкус сортовой приятный, насыщенный с характерными терпкими нотками. Гармоничное послевкусие с фруктовыми нюансами и нежными нотками смородины.

Рекомендуется подавать с жареным мясом, рагу из баранины, овощами на гриле и сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

МОНАСТЫРЬ САПЕРАВИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино бордового цвета.

Вино обладает глубоким, сочным ароматом с выразительными нотками спелых ягод и легкими нюансами трав.

Вкус сортовой приятный, насыщенный с характерными терпкими нотками. Гармоничное послевкусие с фруктовыми нюансами и нежными нотками смородины.

Рекомендуется к жареному мясу, блюдам кавказской кухни, сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

РЫБКА САПЕРАВИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: столовое.

Алкоголь: 11-13%

Вино бордово-красного цвета.

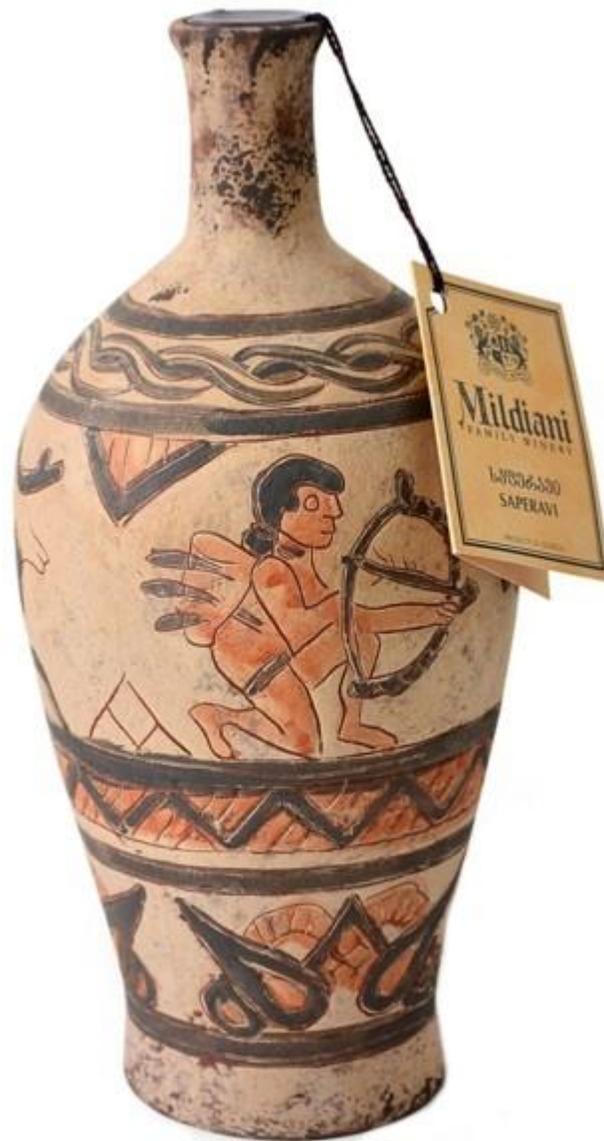
Обладает глубоким, сочным ароматом с выразительными нотками спелых ягод и легкими нюансами трав.

Вкус сортовой приятный, насыщенный с характерными терпкими нотками. Гармоничное послевкусие с фруктовыми нюансами и нежными нотками смородины.

Вино рекомендуется подавать к мясу на гриле, баранине, шашлыку, свежим овощам, зелени, а также сырам.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18 С.

ОХОТНИК САПЕРАВИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного красного цвета.

Роскошный аромат вина дарит тона ежевики и сладкой вишни.

Вкус вина бархатистый, яркий, очень глубокий, сочный, богатый, с оттенками ежевики, вишни и приятным долгим послевкусием.

Вино рекомендуется употреблять с различными фруктовыми блюдами, десертами, сладкой выпечкой и мягкими сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

ЛЕВАН КИНДЗМАРАУЛИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного красного цвета.

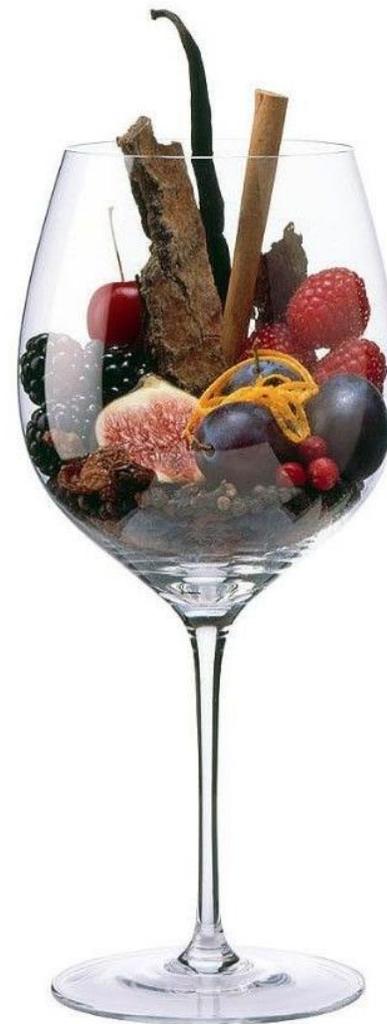
Роскошный аромат вина дарит тона ежевики и сладкой вишни.

Вкус вина бархатистый, яркий, очень глубокий, сочный, богатый, с оттенками ежевики, вишни и приятным долгим послевкусием.

Рекомендуется употреблять с различными фруктовыми блюдами, десертами, сладкой выпечкой и мягкими сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18°C.

АРГО КИНДЗМАРАУЛИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино фиолетово-красного цвета.

Аромат интенсивный с нотами ежевики, изюма, спелой сливы, корицы и шоколада.

Вкус богатый, глубокий, фруктовый, сбалансированный, с мягкими, сладкими нотами ежевики, вишни и изюма и послевкусием средней длины.

Вино рекомендуется подавать к жареному или приготовленному на гриле мясу с перцем, сладкой выпечке, фруктам и мягким сыром.

Рекомендуется употреблять охлажденным до 16-18 С.

СОЛНЦЕ КИНАЗМАРАУЛИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Александроули,
Муджуретули

Категория: ВЗНМП.

Алкоголь: 11-13%

Вино насыщенного красного цвета.

Демонстрирует элегантный букет красных
ягод с тонами малины в аромате.

Вкус бархатистый, с нотами малины и
черной смородины, плавно
переходящими в долгое, округлое
послевкусие.

Рекомендуется подавать с десертами,
фруктами и мягкими сырами.

Рекомендуется употреблять охлажденным
до 16-18°C.

ТИФЛИСЬ ХВАНЧКАРА



Коньяк, изготовленный по классической грузинской технологии из отборных коньячных спиртов, выдержанных не менее 3-х лет.

Категория: коньяк.

Регион: Грузия.

Алкоголь: 40%.

Коньяк золотистого цвета, обладает ярким, выразительным ароматом с нотами сухофруктов и ванили.

Вкус коньяка теплый, гармоничный, с нотами сухофруктов и ванили, плавно переходящими в долгое послевкусие.

Прекрасен как в качестве самостоятельного напитка, прекрасно дополнит сытные мясные блюда, закуски, фрукты.

КОНЬЯК 3 ГОДА



Коньяк, изготовленный по классической грузинской технологии из отборных коньячных спиртов, выдержанных не менее 5-и лет.

Категория: коньяк.

Регион: Грузия.

Алкоголь: 40%.

Коньяк золотисто-янтарного цвета, обладает ярким, выразительным ароматом с ванильными и шоколадными оттенками.

Вкус коньяка мягкий, округлый, с нотками абрикоса и орехов, плавно переходящими в долгое послевкусие.

Прекрасен как в качестве самостоятельного напитка, прекрасно дополнит сытные мясные блюда, закуски.

КОНЬЯК 5 ЛЕТ

