

An aerial photograph of a picturesque Italian landscape. The foreground and middle ground are dominated by terraced vineyards with rows of green grapevines. In the center, a small village with several buildings, including a church with a tall bell tower, is nestled on a hill. The background shows more rolling hills and vineyards under a soft, hazy sky. The overall scene is bathed in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

SARTIRANO

ИТАЛИЯ ПЬЕМОНТ
МИКРОЗОНА БАРОЛЛО,
БАРБАРЕСКО, АЛБА

ИТАЛИЯ

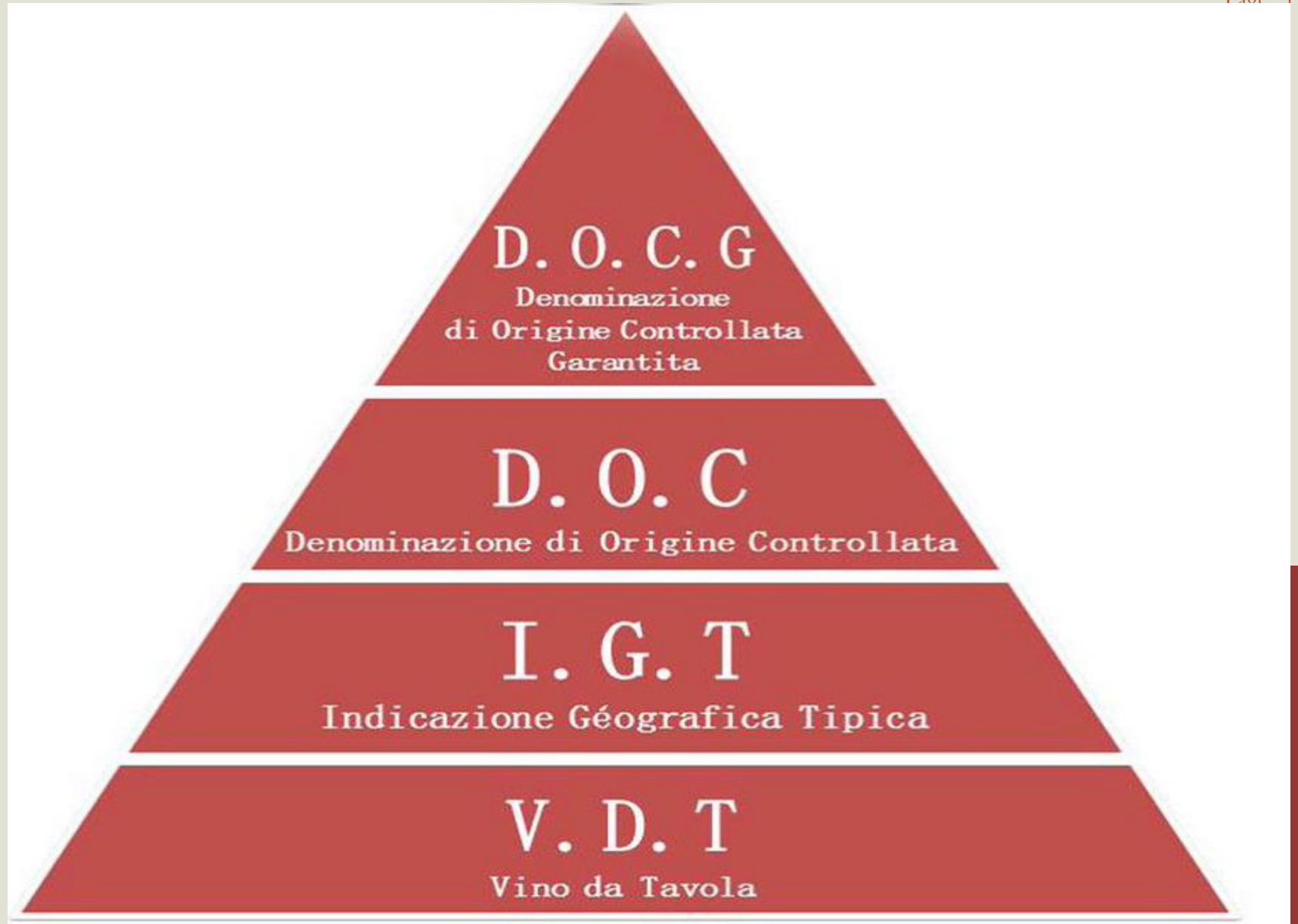
- Около двух тысяч лет назад древние греки называли Италию Энотрией, что в переводе означало «страна вина».
- Италия занимает первое место в мире по объему производства вина.
- Третье место по площади виноградников.
- В Италии 20 регионов и каждый из них производит свое вино, которое отличается разнообразием, 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.

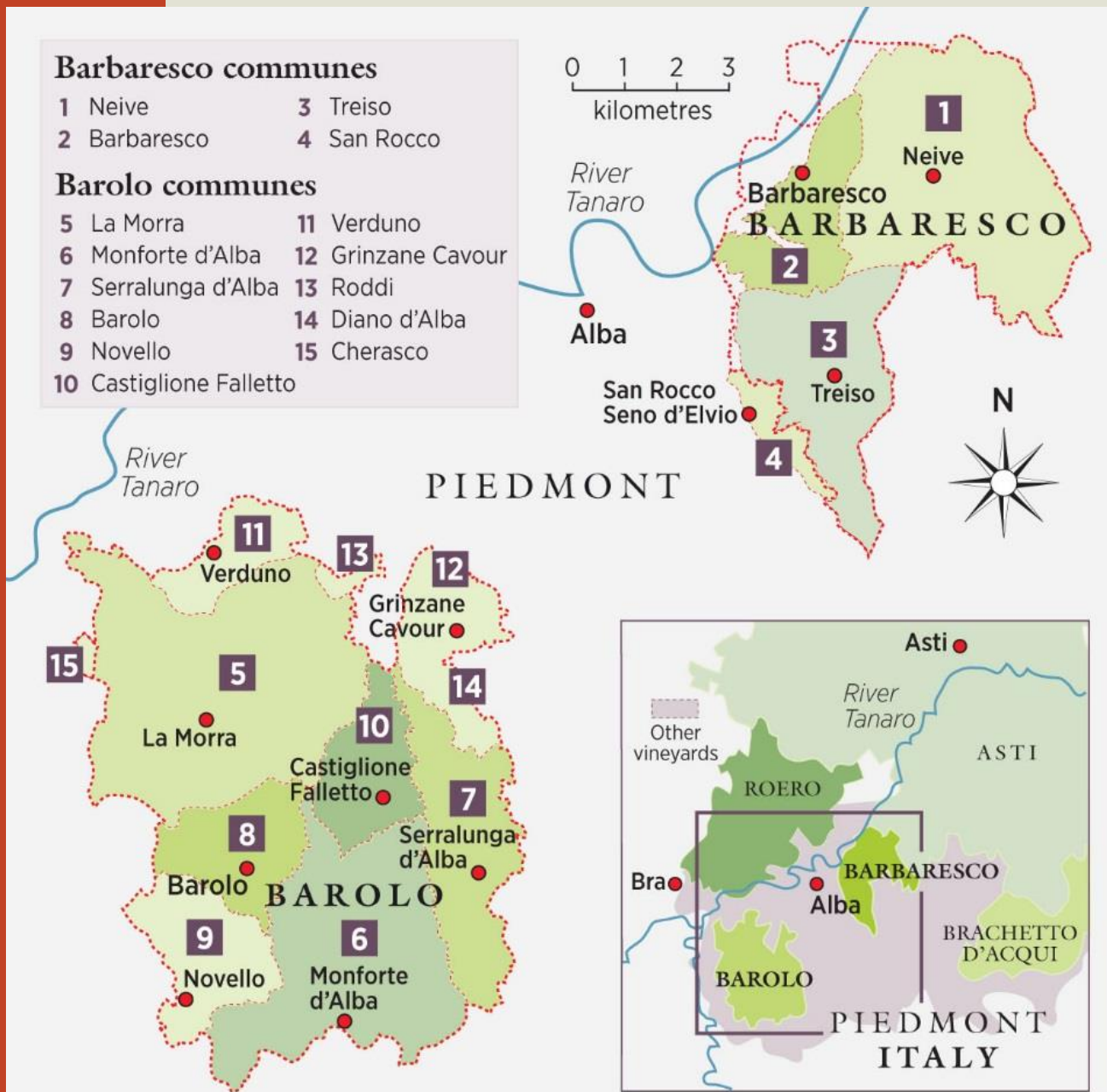


Barbaresco communes

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 Neive | 3 Treiso |
| 2 Barbaresco | 4 San Rocco |

Barolo communes

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 5 La Morra | 11 Verduno |
| 6 Monforte d'Alba | 12 Grinzane Cavour |
| 7 Serralunga d'Alba | 13 Roddi |
| 8 Barolo | 14 Diano d'Alba |
| 9 Novello | 15 Cherasco |
| 10 Castiglione Falletto | |



BAROLO

Отличительной особенностью Бароло является большое количество производителей: 321 предприятие разливающее вино под собственной этикеткой. Из них 269 — производители, 52 — негоциантские дома.

Необычное бароло можно найти под наименованием кинато (Barolo Chinato). Это сладкое ароматизированное вино на базе сухого бароло. Такое вино настаивают на коре хинного дерева, а затем приправляют кориандром, мятой, ванилью, корицей и пр. ингредиентами. Бароло кинато отличный дижестив, ароматичный и пряный.

BARBARESCO

Современная концепция вина барбареско родилась примерно в то же время, что и бароло - в начале 19 в. В 1934 году был создан консорциум производителей барбареско.

В 1966 году вино одним из первых получило свой DOC, а в 1980 году, также одним из первых получило высший статус DOCG.

ИСТОРИЯ САРТИРАНО



Энологический бизнес семьи Сартирано успешно развивается с 1871 года.

В 1910 году Джовани Сартирано наряду с производством вина, создал структуру продаж.

В 1970 –х братья Джованни и Пьеро занимались развитием предприятия в Италии, а двоюродные братья Паоло и Гвидо строили систему экспорта, успешно охватив более 30 стран по всему миру.

В 2002 году семья Сартирано приобрела поместье Гарциния: 7 гектаров в центре региона Бароло.

В настоящее время предприятие Сартирано это две винодельни в разных субзонах Пьемонта, общей площадью 5000 кв. метров, 4000 из которых находятся под землей (это погреба для выдержки вин).

Семейным бизнесом управляет 4-ое поколение семьи.

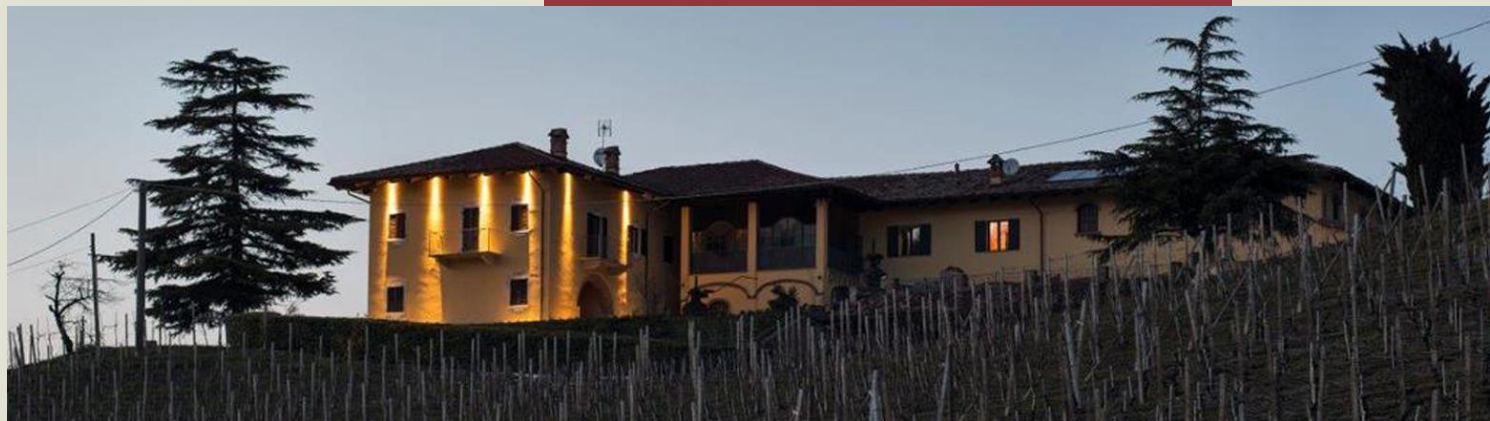


SANSILVESTRO

Винодельня SanSilvestro находится в Новелло, в самом сердце Ланге Бароло.

Помимо 7-ми гектаров собственных виноградников, предприятие покупает виноград у фермеров субзоны на условиях долгосрочных контрактов, действительных на протяжении нескольких поколений взаимного доверия.

Семья Сартирано владеет двумя ВИНОДЕЛЬНЯМИ В Пьемонте



COSTA DI BUSSIA

TENUTA ARNULFO

Винодельня Costa di Bussia расположена между Бароло и Монфорте-д'Альба, на знаменитом холме Буссия, в окружении виноградников, которые создают панораму, объявленную объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Здесь располагаются 11 гектаров виноградников, винное производство и музей предприятия.

ТОРГОВАЯ МАРКА VILLA LISA



Производится на винодельне SanSivestro

Эксклюзивная ТМ разработана для Русвинторг



ПРЕДПРИЯТИЕ SANSILVESTRO ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную в небольшие контейнеры.



После чего виноград проходит контроль и только лучшие грозди поступают на винодельню.

В момент приемки виноград отбирается еще раз.

Перед дроблением винодел контролирует качество отобранного винограда.



Процесс ферментации проходит в больших стальных резервуарах при контролируемой температуре.

Вина выдерживаются в подвалах, при постоянной температуре 14-16°C.





В зависимости от типа вина используются различные бочки:

- Маленькие баррики из французского дуба, ёмкостью 225 литров
- Бочки из словенского дуба среднего размера емкостью 3000/5000 литров, которое, в основном, используются для традиционной выдержки вин Бароло.



Вино разливается в бутылки на собственной современной линии розлива.

В год предприятие производит 1 млн. бутылок вина.



После бутелирования вино хранится несколько месяцев в погребе при постоянной температуре 14-16°C.

Сорт винограда: 100% Барбера,
выращенного на глинисто-известняковых
почвах виноградников региона Альба.

Урожай 2017 года, классификация DOC

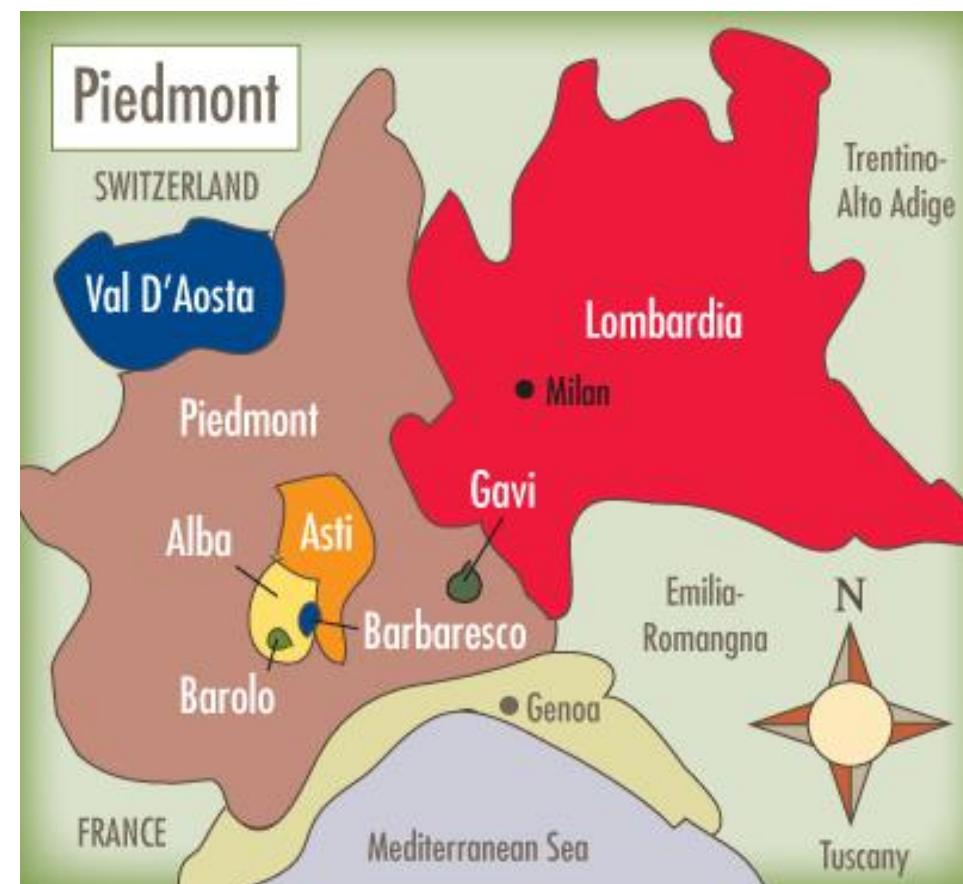
Выдержка 12 месяцев, 6 из которых в
дубовой бочке (225л)

ВЫДЕРЖКА
 6 МЕСЯЦЕВ +  MIN 6 МЕСЯЦЕВ
14 %
0,75л

Интенсивный букет с оттенками вишнёвого
конфитюра, сливы и черной смородины
раскрывается пряными нотами корицы,
какао и лакрицы. Полнотелое,
гармоничное, выдержанное вино с
округлыми танинами и долгим устойчивым
послевкусием. Рекомендуются подавать при
температуре 18 -20°C к блюдами из
тушеной телятины и выдержанным сырам.



BARBERA D'ALBA



Сорт винограда: 100% Неббиоло

Урожай 2013 года, классификация DOCG
Терруар: Пора, Асили, Сан Стефано,
Монтефико

Выдержка: 50 месяцев

9 из которых в бочке из славонского дуба
(7000л), после чего разливается в бутылки и
дополнительно созревает еще не менее
30-ти месяцев.

М
ВЫДЕРЖКА
 9 МЕСЯЦЕВ + MIN 41 МЕСЯЦ
14 %
0,75л

Элегантный пряный букет раскрывается
деликатными цветочными нотами, вкус
богатый, насыщенный, с шелковистыми
танинами и долгим устойчивым
послевкусием. Рекомендуется подавать при
температуре 18 - 20°C к блюдам из баранины,
утки, кролика и выдержанным сырам.



BARBARESCO RISERVA

RISERVA

Выдержка не менее 24-х месяцев

Выдержка отсчитывается с
1 января года следующего за годом
урожа

Объемная доля этилового спирта
составляет не менее 12,5%

Сорт винограда: 100% Неббиоло
Урожай 2015 года, классификация DOCG
Терруар: Каннуби, Сармасса, Косте-ди-Розе,
Преда и Равера

Выдержка: 38 месяцев, 18 из которых в
бочке из славонского дуба, после чего
разливается в бутылки и дополнительно
созревает еще не менее 20-ти месяцев.

ВЫДЕРЖКА

18 МЕСЯЦЕВ + MIN 20 МЕСЯЦЕВ
14,5 %
0,75л

В сложном букете оттенки ежевики,
смородины, черешни, бальзамические
ноты, вкус структурированный, с
бархатистыми танинами и долгим
устойчивым послевкусием. Рекомендуются
подавать при температуре 18 - 20°C к мясу
ягненка, выдержанным сырам, карпаччо и к
блюдам с трюфелями.

BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO



Потенциал к выдержке – 10 лет

