

A collection of wine corks scattered around the text. The corks are light brown and feature various markings, including 'S.S.', 'MARZO', 'AGRICOLA', 'TUFO', and '548'.

dal 1647

CANTINE *di* MARZO

ИТАЛИЯ

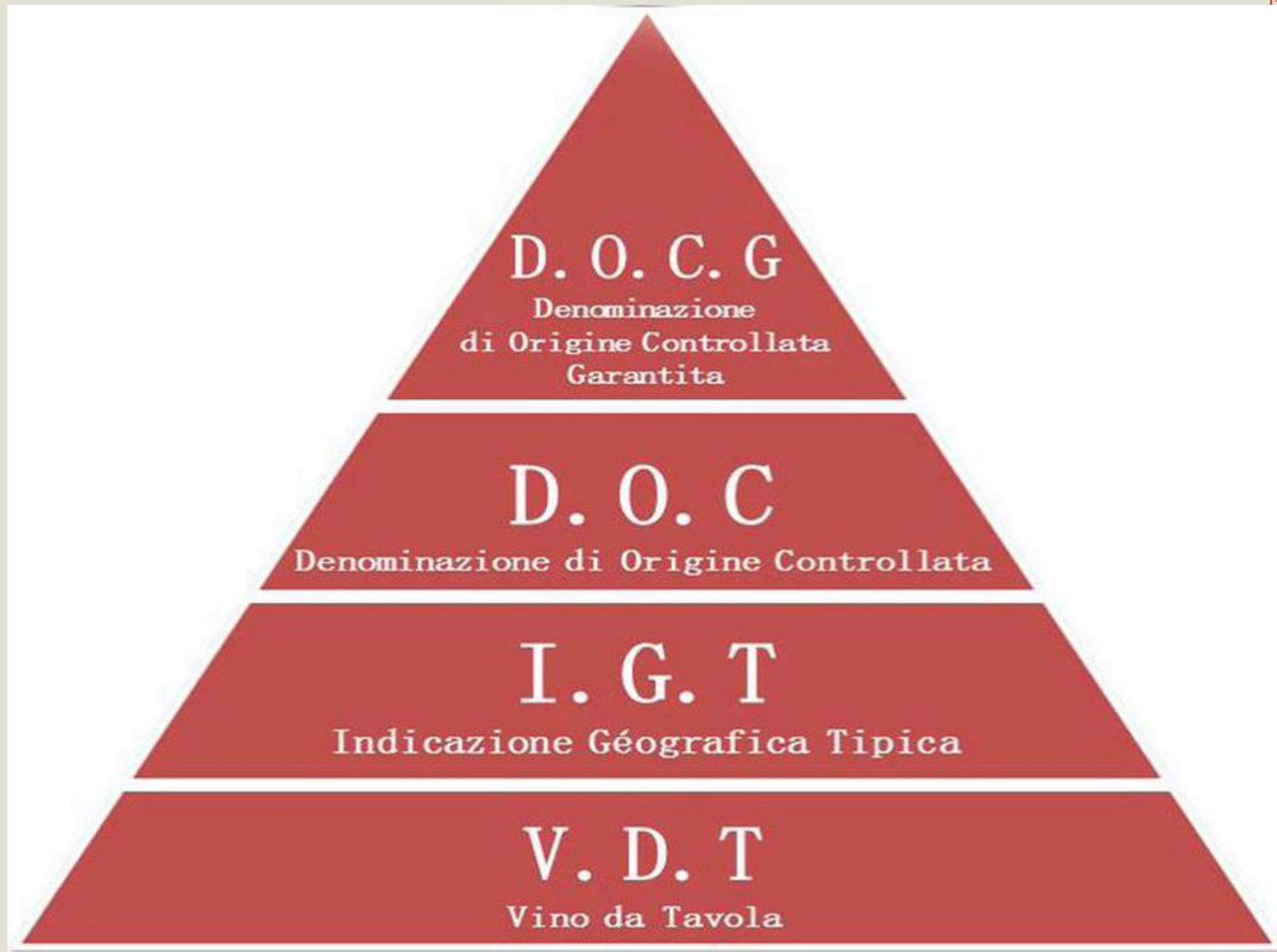
- Около двух тысяч лет назад древние греки называли Италию Энотрией, что в переводе означало «страна вина».
- Италия занимает первое место в мире по объему производства вина.
- Третье место по площади виноградников.
- В Италии 20 регионов и каждый из них производит свое вино, которое отличается разнообразием,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



ИСТОРИЯ CANTINE DI MARZO



В 1647 году Сципионе ди Марцо обосновался в Туфо, где построил свою винодельню.

Он привез с собой лозу, известную как «Греко дель Везувио», которую он посадил в Туфо, став, таким образом, создателем Греко ди Туфо.

На сегодняшний день компанией управляет 12-е поколение.

26 Га

Собственных виноградников



Виноградники расположены исключительно на территории муниципалитета Туфо, в деревнях Сент - Люсии и Сент - Пол.

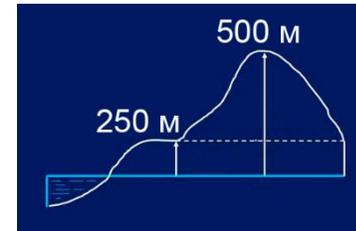


CANTINE DI MARZO

ТЕРРУАР Виноградинки расположены:



- Сера, глинисто-известняковая почва



- на холмах на высоте от 250 до 500 метров над уровнем моря



- преобладающие ветры в этом районе южные и юго-западные, влажные и теплые; область защищена от холодных ветров с севера.



- большое количество солнца



CANTINE DI MARZO - ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Контроль выращивания лозы на собственных виноградниках

Виноград собирается вручную в небольшие контейнеры.

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

Процесс ферментации проходит в больших стальных резервуарах при контролируемой температуре.

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



20 000

Бутылок в год Greco di Tufo



8 000

Бутылок в год Irpinia Aglianico



ЭКСПОРТ ВИН ПРЕДПРИЯТИЯ

- 85% остается в Италии
- 15% экспорт (Великобритания, США, Япония, Румыния, Албания, Бельгия, Швейцария, Германия, Черногория, Канада, Россия, Голландия, Австрия).



Белое сухое.

Сорт винограда: Греко (100%)

Категория: DOCG

Регион: Кампания.

Алкоголь: 13%

Вино соломенного цвета с золотистыми отблесками.

Обладает цветочным ароматом с нотами апельсина и полевых цветов, раскрывается в бокале тонами светлых фруктов с легкими нюансами эвкалипта.

Вкус свежий, с преобладанием цитрусовых нот, миндаля и выраженным минеральным послевкусием.

Рекомендуется подавать при 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам итальянской кухни- пицце, пасте с томатным соусом, к блюдам с томатами и чесноком, к закускам из морепродуктов и к морской рыбе на гриле.

GRECO DI TUFO



Награды:

Medaglia d'Argento al concorso Wow – The Italian Wine Competition di Civiltà del Bere



90 punti agli Oscar 2018 – Migliori vini italiani di Winesurf



90 punti da James Suckling



Tre Bicchieri Gambero Rosso per l'annata 2016



Slow Wine per l'annata 2016



91 punti da James Suckling per l'annata 2018

Белое сухое.

Сорт винограда: Греко (100%)

Категория: DOCG

Регион: Кампания.

Алкоголь: 13%

Вино соломенного цвета.

Обладает ароматом свежего морского бриза и разогретого на солнце камня.

Вкус вина насыщенный, с тонами средиземноморских диких трав и тимьяна.

Рекомендуется подавать при температуре 10°C - 12°C в качестве аперитива, а также к блюдам из рыбы, морепродуктов и к салатам.

GRECO DI TUFO LAURE



Награды:

Premio AIS
(Associazione Italia Sommelier)



Красное сухое.

Сорт винограда: Альянико (100%)

Категория: DOC

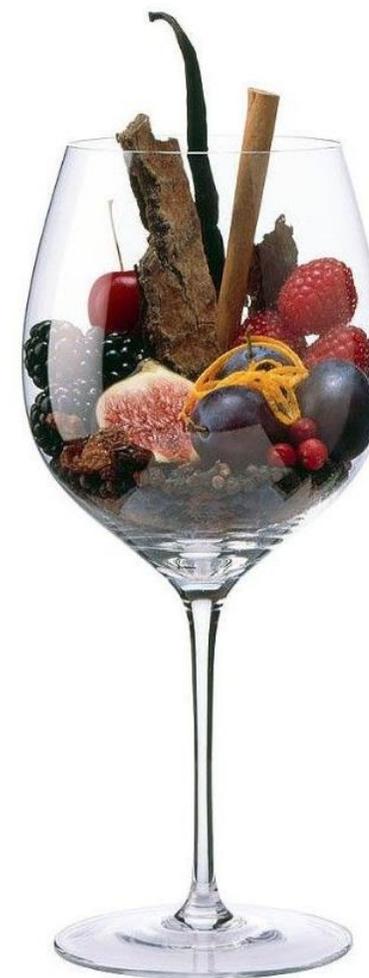
Регион: Кампания.

Алкоголь: 13,5%

Вино глубокого бордово красного цвета. Обладает ароматом спелых красных ягод и пряностей, вкус свежий с тонами спелых фруктов и лакрицы, с выраженными танинами в послевкусии.

Рекомендуется подавать при температуре 16°C - 18°C к блюдам из красного мяса, выдержанным сырам и всем блюдам из лесных грибов, а также к мясным деликатесам.

IRPINIA AGLIANICO



Награды:
91 punti da James Suckling per
l'annata 2017

