



**SCHENK**  
— ITALIA —



# 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

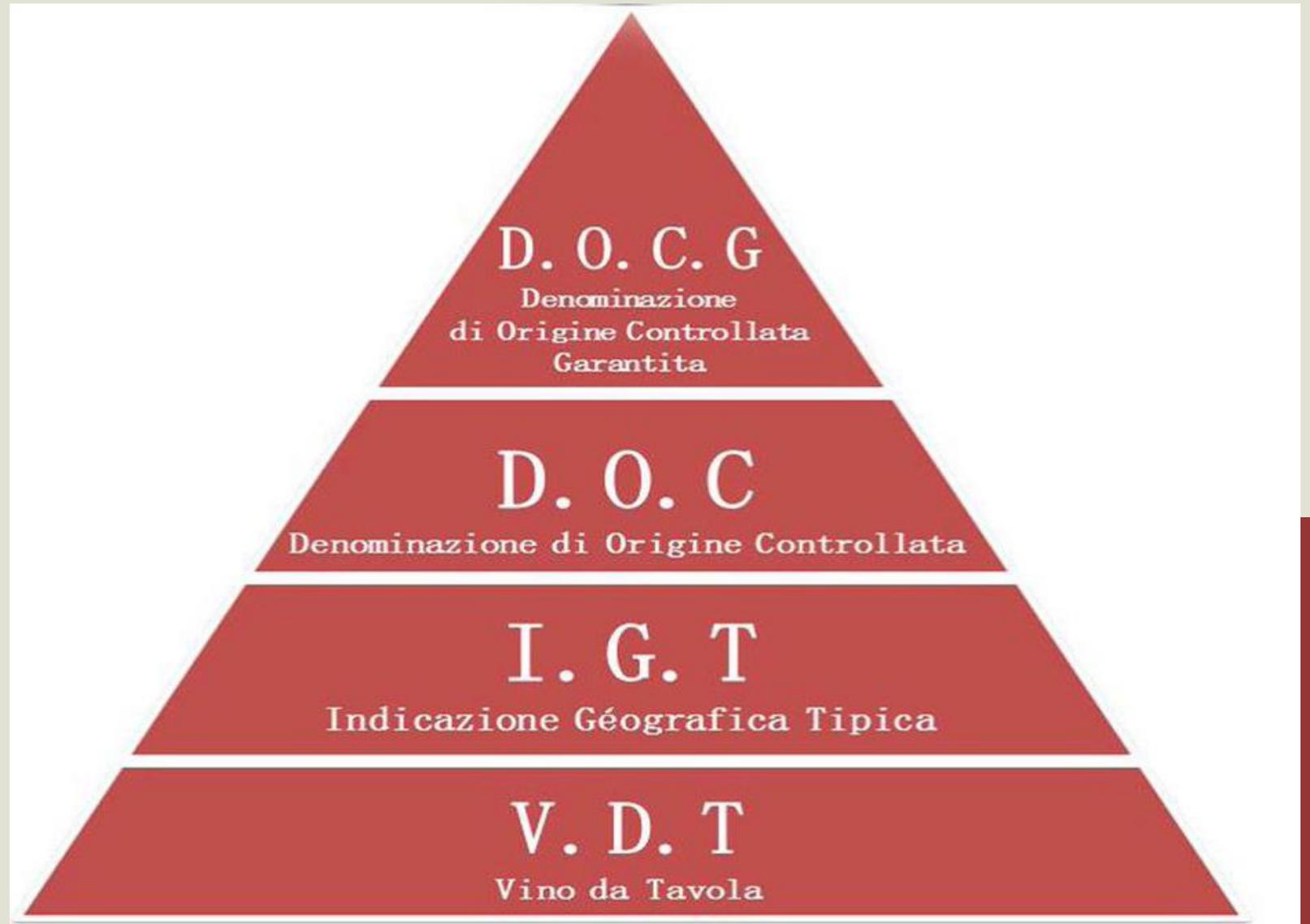
Denominazione di Origine Controllata e Garantita ( DOCG, D.O.C.G.) — высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина.

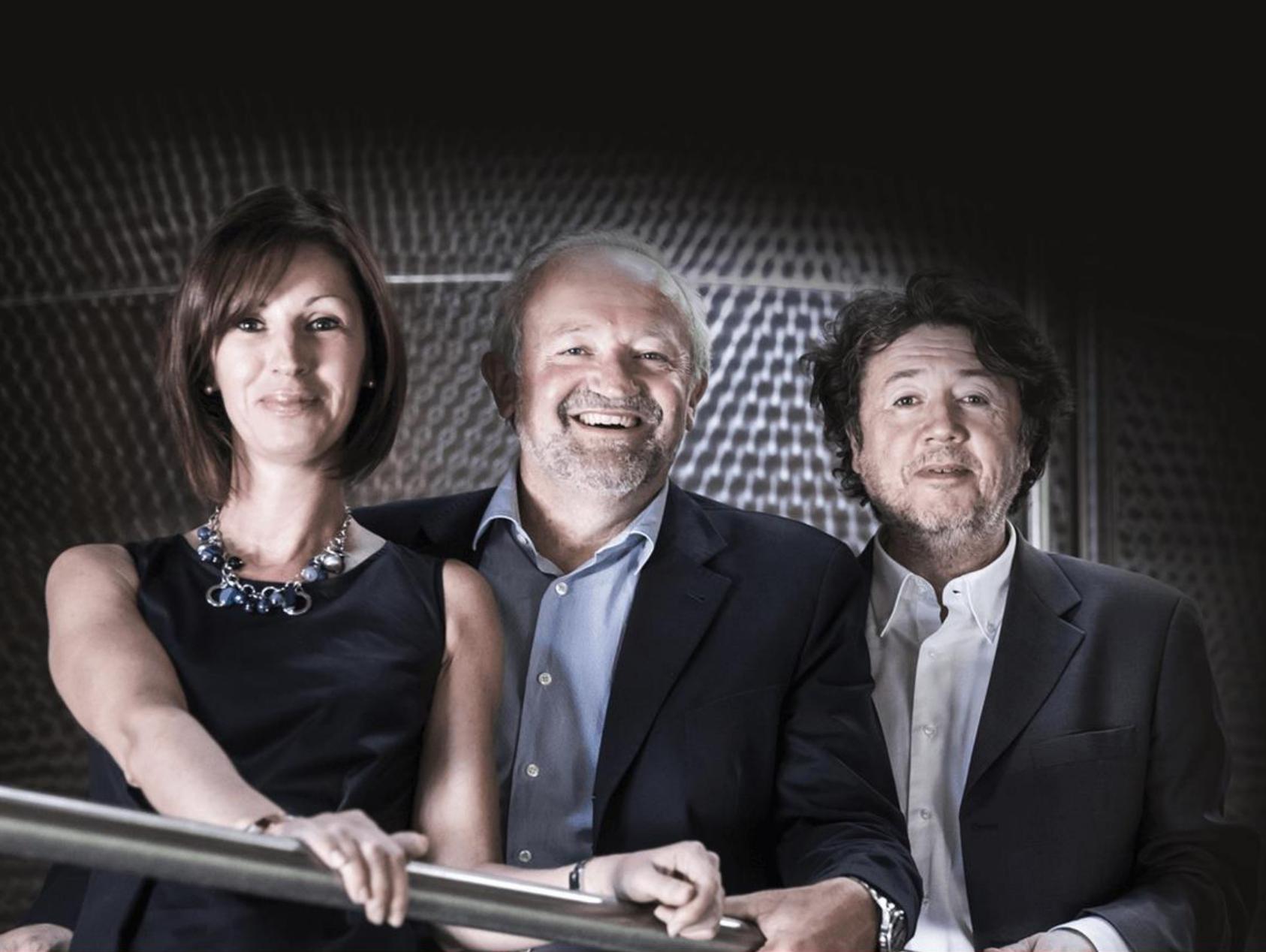
Вина, входящие в категорию DOCG, произведены в строго определённых областях Италии и по технологическому процессу, одобренному министерскими декретами.

---

## **Классификация вин по выдержке:**

Riserva (Ризерва) - итальянский термин, означающий вина, которые выдерживаются в течение определенного количества лет в соответствии с правилами DOC(G) *(2 года и более, в зависимости от типа напитка и региона)*





# SCHENK

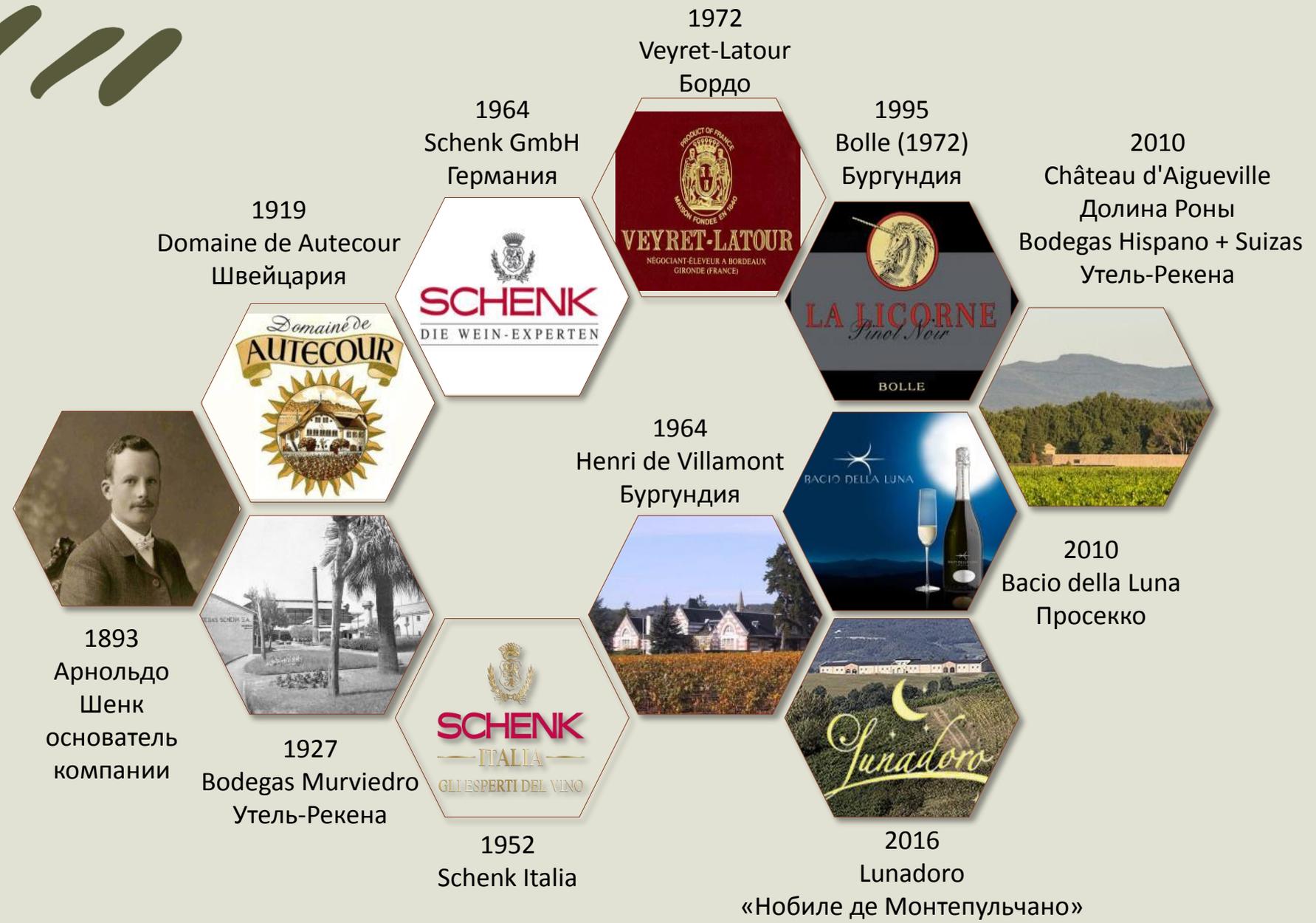
В 1893 году в Ролле Арнольд Шенк основал одноименную компанию с целью создания сети погребов для производства, винификации и продажи вина с офисами по всей Европе. Более века спустя группа Schenk имеет производственные подвалы в Швейцарии, Франции, Италии и Испании, а также сеть продаж в Германии, Бельгии и Великобритании. Все с одинаковыми стандартами качества: в этом сила и уникальность группы Schenk. На сегодняшний день группа по-прежнему принадлежит семье Шенков, а управляет ей четвертое и пятое поколения.

**ROBERTA DEFLORIAN**  
DIRETTORE COMMERCIALE

**DANIELE SIMONI**  
AMMINISTRATORE DELEGATO

**ADRIANO ANNOVI**  
RESPONSABILE COMMERCIALE ITALIA

# ИСТОРИЯ



# ФИЛОСОФИЯ КОМПАНИИ

- Объединение современных методов производства с классическими винами Италии
- Schenk производит больше 35 миллионов бутылок в год и охватывает весь спектр вин
- На каждой стадии производства продукция проходит жесткий контроль
- Высокое качество, подтвержденное многочисленными наградами



# МИРОВОЕ ПРИЗНАНИЕ



Компания объединяет 4 винодельческих завода: в Швейцарии, Испании, Франции и Италии, и является крупнейшим производителем итальянских вин в Европе. Известный участник на выставках Vinexpo.

Вина **Schenk** отмечены множеством золотых и серебрянных медалей на международных конкурсах.



# ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА



Красное сухое.

Сорт винограда: Монтепульчано (100%).

Категория: DOC.

Регион: Абруццо.

Алкоголь: 13%

Вино красно-рубинового цвета с фиолетовыми отблесками.

Обладает элегантным ароматом, в котором ноты вишни и ежевики гармонично дополняются нюансами пряностей и черного перца.

Демонстрирует сбалансированный, фруктовый вкус с шелковистой текстурой, мягкими танинами и продолжительным послевкусием.

Вино составит гармоничную пару блюдам из красного мяса, стейкам и сырам.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA



Красное сухое.

Сорт винограда: Неро Д'Авола (100%).

Категория: DOC.

Регион: Сицилия.

Алкоголь: 13%

Вино бордового цвета.

В аромате преобладают тона вишни, сладких специй и лакрицы.

Вкус вина фруктовый, с тонами спелых черных ягод и легкими нотками специй.

Вино составит гармоничную пару к пицце, мясу на гриле, сырам.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## NERO D'AVOLA RISERVA



Красное сухое.

Сорт винограда: Каннонау (100%).

Категория: DOC.

Регион: Сардиния.

Алкоголь: 14%

Вино темно-рубинового цвета.

Аромат сложный, в сочетании спелых черных ягод, фруктов и специй.

Вкус богатый, бархатистый, с оттенками фруктов и специй в приятном послевкусии.

Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, мяса птицы и зрелыми сырами. .

Температура подачи: 16-18 ° C.

# CANNONAU SARDEGNA RISERVA



Красное полусухое.

Сорт винограда: Примитиво (100%).

Категория: IGT.

Регион: Пулия.

Алкоголь: 14%

Вино бордового цвета.

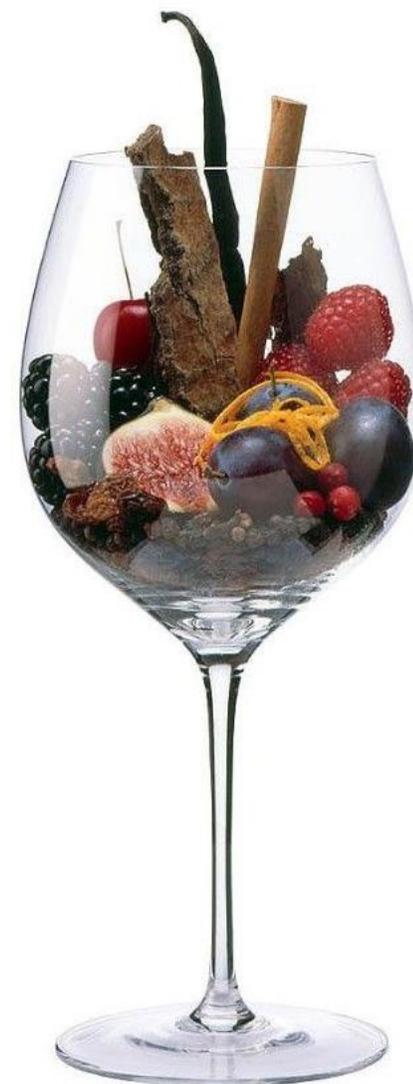
В аромате нотки чёрной вишни, малины, ежевики, пряностей и специй.

Вкус гармоничный, фруктово-ягодный, с мягкими танинами.

Прекрасно сочетается с дичью, жареным мясом на гриле и твердыми сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## PRIMITIVO SALENTO



Белое полусухое.

Сорт винограда: Фиано (100%).

Категория: IGT.

Регион: Пулия.

Алкоголь: 13,5%

Вино соломенного цвета.

Аромат элегантный, ноты цитрусовых, меда, белых цветов и миндаля.

Вкус хорошо сбалансированный, с приятной кислотностью и длительным послевкусием.

Прекрасно сочетается с легкими закусками, салатами, морепродуктами, белым мясом и сырами.

Температура подачи: 8-10 ° C.

## FIANO SALENTO



Белое сухое.

Сорт винограда: Гарганега, Треббиано.

Категория: DOC.

Регион: Венето.

Алкоголь: 11,5%

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат вина интенсивный с нотками белых цветов, цитруса.

Вкус легкий, с освежающей кислотностью и фруктовыми оттенками.

Отлично подойдёт к легким закускам, салатам и блюдам из рыбы.

Температура подачи: 8-10 ° C.

SOAVE



Красное сухое.

Сорт винограда: Корвина, Рондинелла,  
Молинара.

Категория: DOC.

Регион: Венето.

Алкоголь: 12%

Вино светло-рубинового цвета.

Аромат фруктовый с нотками красной  
смородины, малины и вишни.

Вкус гармоничный, с тонами красных ягод и  
легкими танинами.

Прекрасно сочетается с жареным мясом на  
гриле, сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## BARDOLINO



Красное сухое.

Сорт винограда: Монтепульчано (100%).

Категория: DOC.

Регион: Абруццо.

Алкоголь: 12,5%

Вино рубинового цвета.

Аромат яркий, с нотками вишни и черного перца.

Вкус округлый, с мягкими танинами, оттенками красных и черных ягод.

Прекрасно сочетается с колбасами, красным мясом, пастой с томатами, сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



Красное сухое.

Сорт винограда: Санджовезе (100%).

Категория: DOC.

Регион: Эмилия - Романья.

Алкоголь: 12,5%

Вино рубинового цвета.

Аромат вина интенсивный, с нотками спелых красных ягод.

Вкус мягкий, с фруктово-ягодными оттенками и приятной терпкостью.

Прекрасно сочетается с колбасами, мясом на гриле, пастой с томатами, сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA



Красное сухое.

Сорт винограда: Барбера (100%).

Категория: DOCG.

Регион: Пьемонт.

Алкоголь: 12,5%

Вино рубинового цвета.

Аромат фруктовый, с оттенками черешни, сливы и вишневой косточки.

Вкус мягкий с нотками спелой вишни и пряностей.

Прекрасно сочетается с жареным мясом, пастой с мясными соусами, дичью и сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## BARBERA D'ASTI



Красное сухое.

Сорт винограда: Санджовезе (100%).

Категория: DOCG.

Регион: Тоскана.

Алкоголь: 12,5%

Вино рубинового цвета.

Аромат вина легкий с оттенками спелой черешни и специй.

Вкус гармоничный, фруктовый, с мягкими танинами.

Прекрасно сочетается с красным мясом, колбасами, холодными закусками и сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## CHIANTI



Красное сухое.

Сорт винограда: Корвина, Рондинелла,  
Молинара.

Категория: DOC.

Регион: Венето.

Алкоголь: 12%

Вино рубинового цвета.

Аромат фруктовый, с тонами красных ягод и  
вишневой косточки.

Вкус сбалансированный, с оттенками вишни  
и специй.

Прекрасно сочетается с красным мясом,  
птицей, пастой с мясными соусами,  
колбасами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

## VALPOLICELLA

