

### RNAATN

- 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.



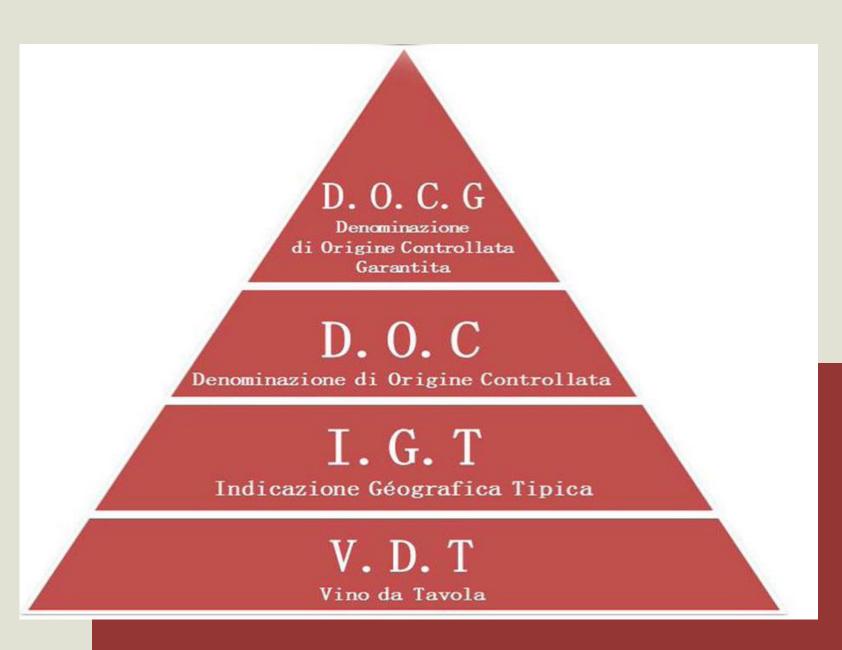
### DOCG

Denominazione di Origine Controllata е 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)







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 попрежнему принадлежит семье Шенков, а управляет ей четвертое и пятое поколения.





### 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 серебренных медалей на международных конкурсах.





### ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА



Игристое белое брют.

Сорт винограда: Глера (100%).

Категория: DOC.

Регион: Венето.

Алкоголь: 11%

Обладает светло-соломенным цветом.

Аромат тонкий, с нотами цитруса, фруктов и белых цветов.

Вкус гармоничный, освежающий с оттенками цитруса и спелого яблока.

Прекрасно подходит в качестве аперитива, к блюдам из птицы, овощным салатам, морепродуктам.

Температура подачи: 6-8 ° С.

### PROSECCO



Игристое белое брют.

Сорт винограда: Глера (100%).

Категория: DOCG.

Регион: Венето.

Алкоголь: 11%

Обладает светло-соломенным цветом.

Аромат с нотками цитруса, фруктов и белых цветов.

Вкус гармоничный, с деликатной кислинкой, оттенками цитрусовых в приятном послевкусии.

Послужит хорошим аперитивом и удачно дополнит легкие закуски, рыбные блюда, сыры.

Температура подачи: 6-8 ° C.

# PROSECCO





Игристое белое брют.

Сорт винограда: Треббиано (100%).

Алкоголь: 10,5%

Обладает соломенным цветом.

Аромат тонкий, с яркими фруктовыми нотками.

Вкус гармоничный, хорошо сбалансированный.

Превосходный аперитив, идеально подойдёт к жареной рыбе, белому мясу и мягким сырам.

Температура подачи: 6-8 ° C.

## SPUMANTE



Игристое белое полусладкое.

Сорт винограда: Треббиано (100%).

Алкоголь: 10,5%

Обладает соломенным цветом.

Аромат тонкий, с нюансами спелого яблока, леденцов, и белых цветов.

Вкус гармоничный, с фруктовыми оттенками, легкой текстурой и освежающим послевкусием.

Превосходный аперитив, идеально подойдёт к жареной рыбе, белому мясу и мягким сырам.

Температура подачи: 6-8 ° С.

## SPUMANTE





Игристое белое полусладкое.

Сорт винограда: Ламбруско.

Категория: IGT.

Регион: Эмилия-Романья.

Алкоголь: 8%

Обладает светло-соломенным цветом.

Аромат интенсивный, с цитрусовыми и цветочными нотками.

Вкус легкий, с тонами косточковых фруктов и сладким послевкусием.

Отлично подходит к блюдам из рыбы, пасте со сливочным соусом, белому мясу и десертам.

Температура подачи: 6-8 ° C.





Игристое розовое полусладкое.

Сорт винограда: Ламбруско.

Категория: IGT.

Регион: Эмилия-Романья.

Алкоголь: 8%

Обладает розового цветом.

Аромат интенсивный, свежий с нотами малины и земляники.

Вкус мягкий, ягодный, с хорошим балансом сладости и кислотности.

Прекрасный аперитив, сопровождение легким закускам и десертам.

Температура подачи: 6-8 ° С.

## LAMBRUSCO ROSE





Игристое красное полусладкое.

Сорт винограда: Ламбруско.

Категория: IGT.

Регион: Эмилия-Романья.

Алкоголь: 8%

Обладает рубиново-красным цветом.

Аромат фруктовый, с нотками черешни и клубники.

Вкус легкий, ягодно-фруктовый с мягкими танинами и элегантным послевкусием.

Великолепно в качестве аперитива, с пиццей, мясной пастой, десертами и фруктами.

Температура подачи: 8-10 ° С.

# LAMBRUSCO ROSSO





Игристое белое сладкое.

Сорт винограда: Мускат белый.

Алкоголь: 7%

Обладает соломеным цветом.

Аромат интенсивный с нотками груши, тропических фруктов, цветов.

Вкус гармоничный, с приятной сладостью, наполненный фруктовыми оттенками.

Отлично подойдёт к десертам, фруктам, белому мясу.

Температура подачи: 6-8 ° С.

### MOSCATO



Игристое белое сладкое.

Сорт винограда: Мускат белый.

Категория: DOCG.

Регион: Пьемонт.

Алкоголь: 7%

Обладает светло-соломенным цветом.

Аромат интенсивный с нотками цедры, зеленого яблока, мёда, белых цветов и экзотических фруктов.

Вкус гармоничный, фруктовый с оттенками цитрусовых и лёгким послевкусием.

Прекрасно дополнит десерты, выпечку, пирожные, орехи, фруктовые салаты.

Температура подачи: 8-10 ° С.

### ASTI

