



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.



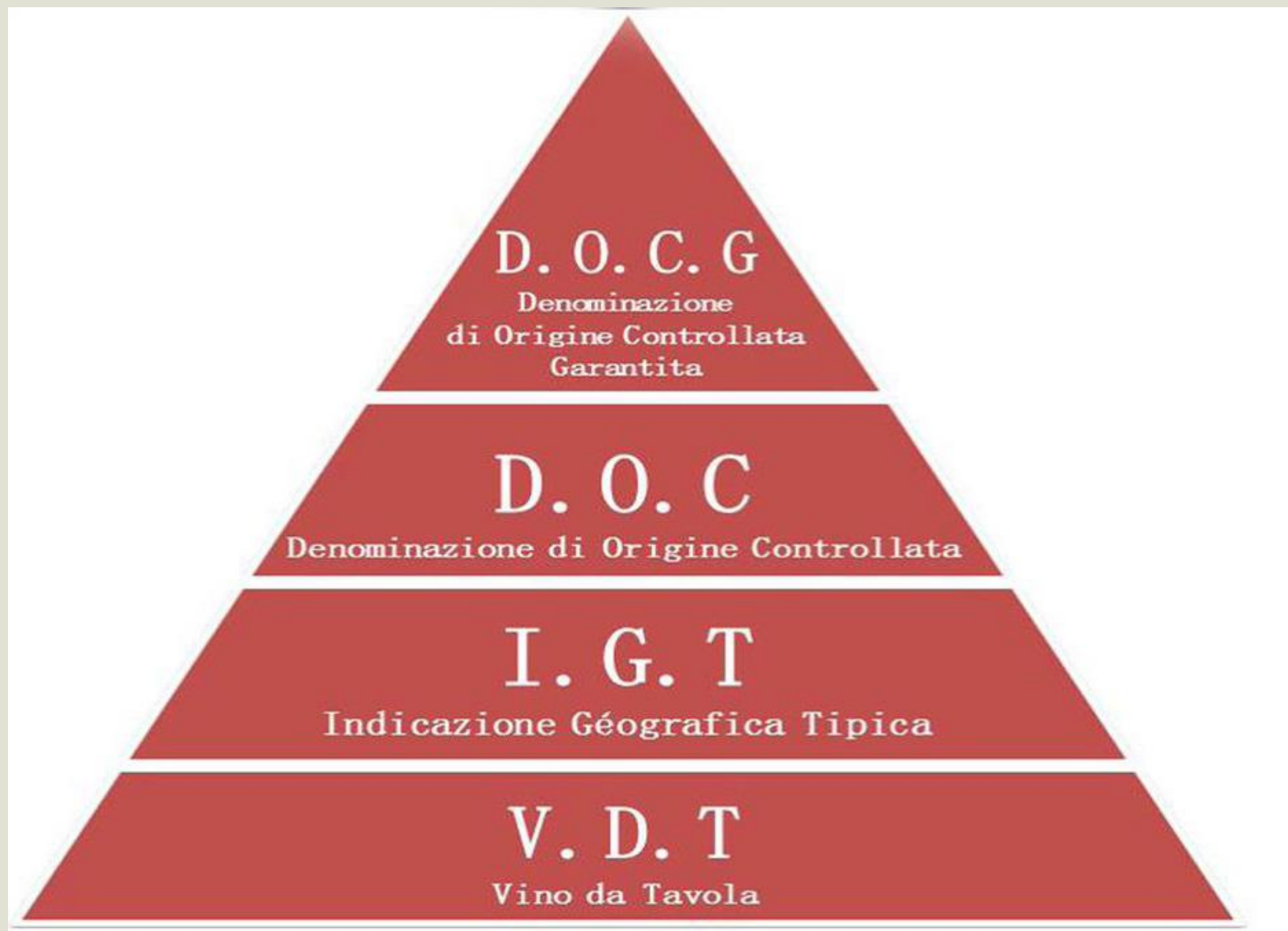
DOCG

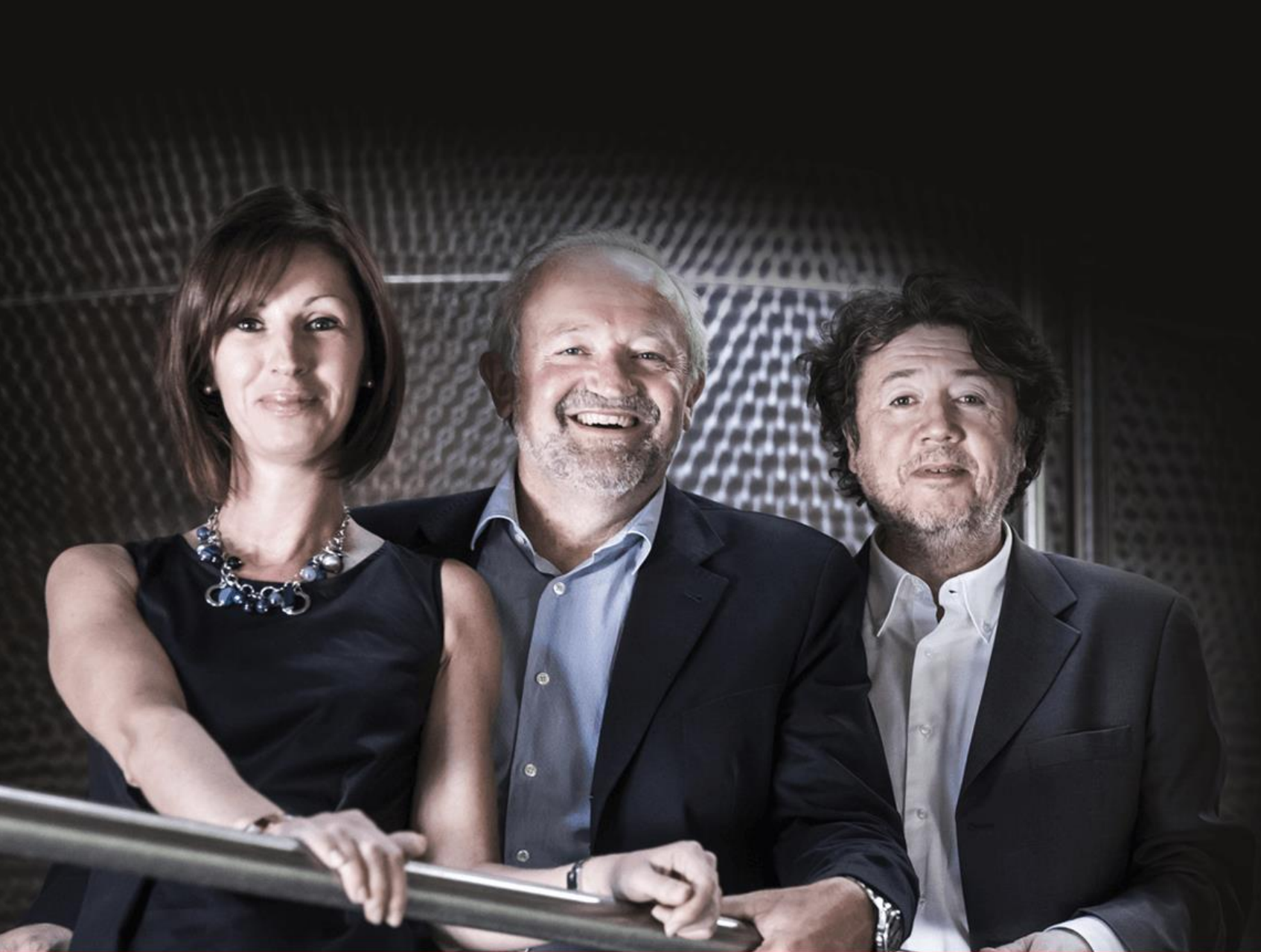
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG, D.O.C.G.) — высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина.

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

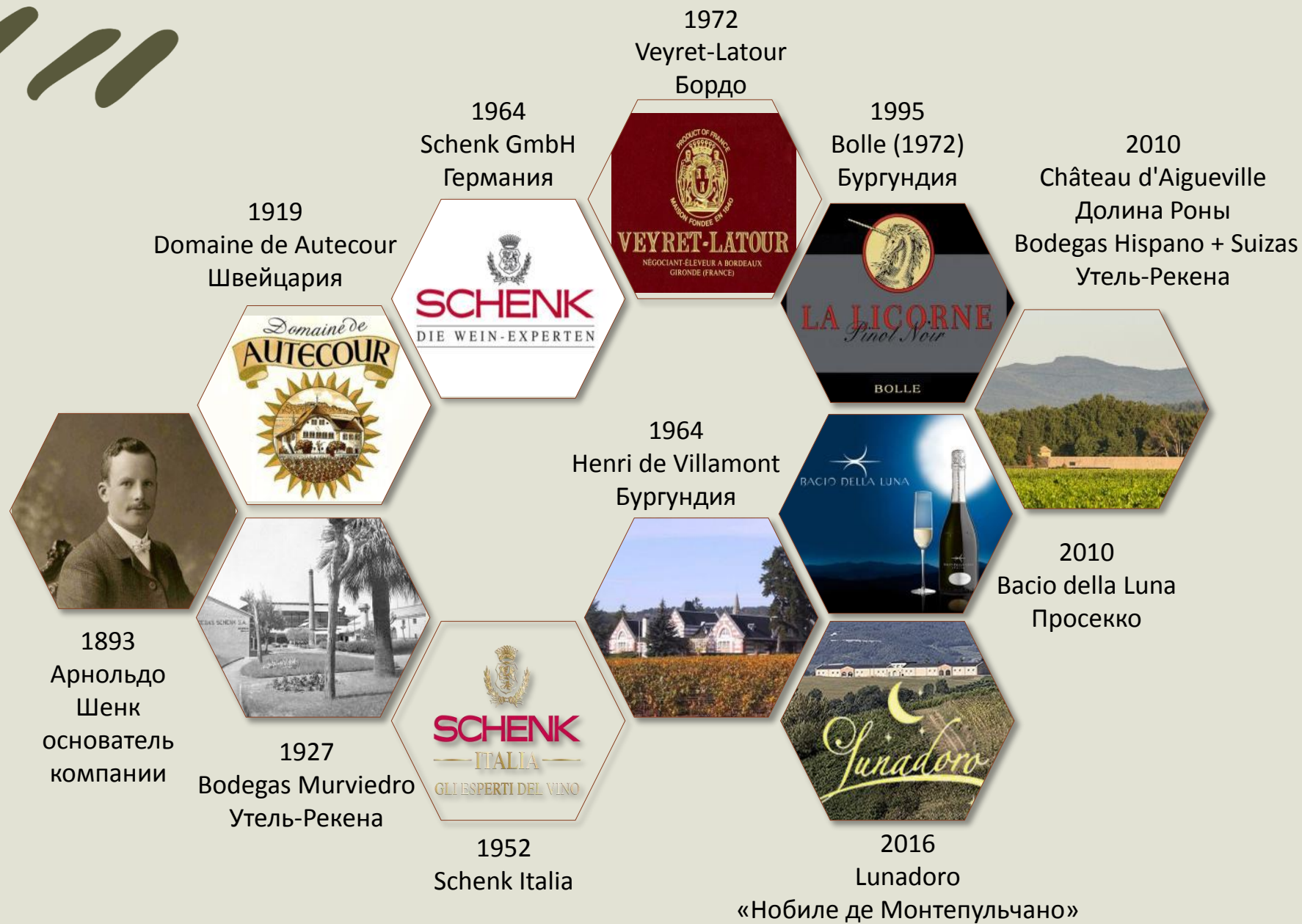
В 1893 году в Ролле Арнольд Шенк основал одноименную компанию с целью создания сети погребов для производства, винификации и продажи вина с офисами по всей Европе. Более века спустя группа Schenk имеет производственные подвалы в Швейцарии, Франции, Италии и Испании, а также сеть продаж в Германии, Бельгии 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



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%).

Категория: IGT.

Регион: Венето.

Алкоголь: 11,5%

Вино соломенного цвета.

Аромат деликатный с легкими нотками зеленого яблока.

Вкус легкий, фруктовый, хорошо сбалансированный.

Прекрасный аперитив, послужит достойным сопровождением к легким салатам и блюдам из рыбы.

Температура подачи: 8-10 ° C.

CHARDONNAY



Белое сухое.

Сорт винограда: Катаратто, Пино Гриджио.

Категория: IGT.

Регион: Сицилия.

Алкоголь: 12,5%

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат насыщенный, с оттенками спелой груши и цитрусовых.

Вкус элегантный, хорошо сбалансированный с приятной кислотностью.

Прекрасно подойдет к рыбе на гриле, морепродуктам и молодым сырам.

Температура подачи: 10-12 ° C.

CATARRATTO PINOT GRIGIO



Белое сухое.

Сорт винограда: Пино Гриджио (100%).

Категория: DOC.

Регион: Венето.

Алкоголь: 11,5%

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат тонкий с нюансами яблока, груши и цитрусовых.

Вкус легкий с фруктово-минеральными оттенками.

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими салатами, блюдами из рыбы и белого мяса.

Температура подачи: 8-10 ° C.

PINOT GRIGIO



Красное сухое.

Сорт винограда: Неро Д'Авола (100%).

Категория: DOC.

Регион: Сицилия.

Алкоголь: 13%

Вино насыщенного красного цвета.

Аромат пряный с оттенками черники и ежевики.

Вкус фруктовый, с мягкими танинами.

Прекрасно сочетается с пастой, мясом на гриле, сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

NERO D'AVOLA



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло(100%).

Категория: IGT.

Регион: Венето.

Алкоголь: 10,5%

Вино рубинового цвета.

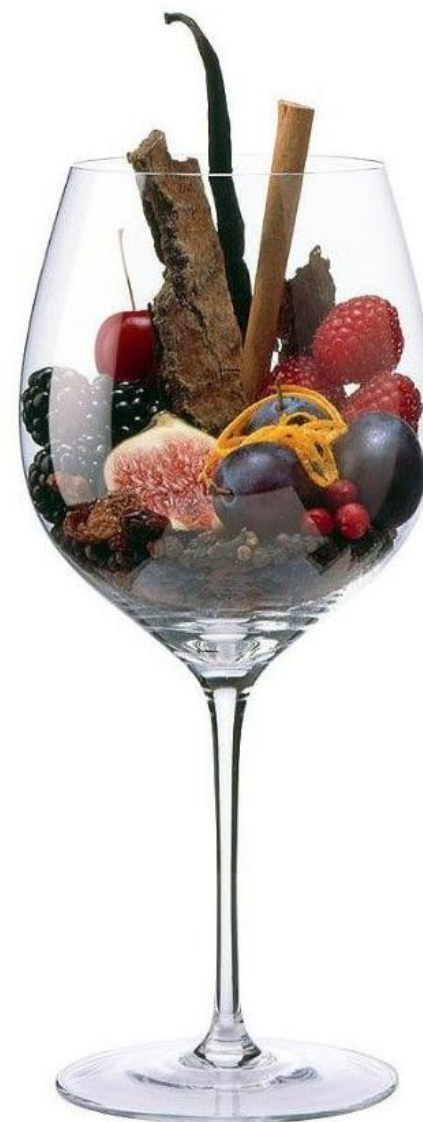
Аромат интенсивный, ягодный с тонами вишни и ежевики.

Вкус легкий, с округлыми танинами и устойчивым послевкусием.

Прекрасно сочетается с жареным мясом на гриле, салатами, пряными сырами.

Температура подачи: 16-18 ° C.

MERLOT



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Совиньон (100%).

Категория: IGT.

Регион: Венето.

Алкоголь: 12%

Вино бордового цвета.

Аромат с оттенками красных ягод ежевики, вишни и черной смородины.

Вкус фруктовый, легкий, с пряными нюансами в послевкусии.

Прекрасно подойдет к мясу, твердым сырам, острым блюдам.

Температура подачи: 16-18 ° C.

CABERNET SAUVIGNON



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Санджовезе (100%).

Категория: DOC.

Регион: Апулия.

Алкоголь: 11%

Вино бордового цвета.

Аромат вина интенсивный, с оттенками красных и черных ягод.

Во вкусе ноты спелой вишни и ежевики, легкие танины.

Прекрасно подойдет к жареному мясу на гриле, сырам.

Температура подачи: 16-18 ° C.

SANGIOVESE

