

**D'ANGELO**

Д'Анжело

Регион Базиликата был известен своими винами еще в 7-6 веках до н.э., где греки выращивали лозу Альянико в районе Вультуры. В ходе многотысячелетней истории сорт эволюционировал в виноград, который дарит миру вина необычайно интенсивного цвета, с возрастом улучшающие свое качество, приобретая удивительную индивидуальность.

Виноградники расположены у подножья потухшего вулкана Монте Вультуре.

Вино из сорта альянико — визитная карточка винодельческого хозяйства Д'Анжело, которое занимается его производством уже более 100 лет. Владельцы компании часто цитируют Горация, рекомендуя всем следовать его совету: «Прежде чем посадить дерево, высадите виноградную лозу». Это вино произведено из сорта альянико, который многие эксперты называют древнейшим и благороднейшим сортом Италии, во времена античности он назывался «ellenico», что в переводе означает греческий.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:**Белые вина:**

Villa dei Pini IGT

Красные вина:

Aglianico del Vulture DOC

Canneto IGT

VILLA DEI PINI IGT

Вилла дей Пини IGT

АПШЕЛЛАСЬОН: Basilicata IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: 40% шардоне, 40% пино бьянко, 20% инкрочо манциони.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментацию проводят в емкостях из нержавеющей стали. Перед поступлением в продажу вино проводит несколько месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: в аромате доминирует яркий фруктовый характер, в первом носе чувствуется груша с легким оттенком яблока, во втором — дыня и экзотические фрукты.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к рыбным блюдам, а также к легким салатам и супам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	12,5



AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Альянико дель Вультуре DOC

АПШЕЛЛАСЬОН: Aglianico del Vulture DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% альянико.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается в больших бочках ботти 18 месяцев, затем еще дополнительно 8 месяцев перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий, интенсивный рубиновый цвет с гранатовыми оттенками, аромат демонстрирует насыщенный фруктовый характер с тонами малины, ежевики, черники, вкус — свежий, сильный, танины хорошо интегрированы, послевкусие средней длительности.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к блюдам из мяса, дичи, итальянской пасте.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,0



CANNETO IGT

Каннето IGT

АПШЕЛЛАСЬОН: Basilicata IGT.

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% альянико.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: виноград собирают вручную, ферментация проводится в небольших емкостях. Вино проводит 18 месяцев в барриках и 8 месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиновый цвет с легким черным оттенком, насыщенный аромат чернослива, пряных трав, присутствует также легкая нота смолы, вино демонстрирует плотную структуру, отличный баланс, хорошо интегрированные танины. Долгое послевкусие. Каннето является великолепным вином с яркой индивидуальностью.

ГАСТРОНОМИЯ: прекрасно подойдет к блюдам из дичи, выдержанным сырам, мясу. Может быть сервировано само по себе.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5

