



DOMINI VENETI

Домини Венети

Домини Венети — это топовая линейка кооператива Valpolicella Negrar, крупнейшего землевладельца на территории Вальполичелла Классико. Кооператив был основан в 1930-х годах, и на сегодняшний момент включает в себя около 200 виноградарей на площади в общей сложности около 500 га. Опыт, полученный за многие годы, позволяет хозяйству использовать винодельческие навыки, для того чтобы совершенствовать методы создания вина Valpolicella, Amarone и Recioto. С давних времен винодельня работала рука об руку с производителями из других известных винодельческих зон рядом с Вероной, что позволяет хозяйству предлагать высококачественные вина Soave и Bardolino.

Линейка Domini Veneti — результат долгосрочного проекта по выделению лучших участков крю, снижению урожайности и тем самым улучшению качества вин. Название Domini Veneti напоминает о временах, когда земли Вальполичеллы были частью могущественной Венецианской Республики.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белое вино:

Soave Classico DOC

Красные вина:

Bardolino Classico DOC

Valpolicella Classico Superiore DOC

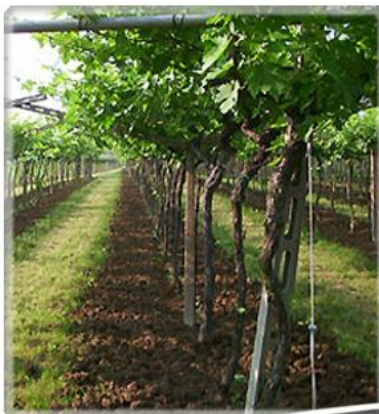
Valpolicella Classico Superiore DOC La Casetta Ripasso

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Amarone della Valpolicella Classico DOC Vigneti di Jago

Recioto della Valpolicella Classico DOC

Recioto della Valpolicella Classico DOC Vigneti di Moron



SOAVE CLASSICO DOC

Соаве Классико DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Soave Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% гарганега, 20% треббьяно ди соаве.

ДЕГУСТАЦИЯ: соломенно-желтый цвет. Интенсивный аромат с оттенками белых фруктов и цветов. Вино сухое, среднетелое и свежее. Во вкусе типичные для гарганеги нотки миндаля.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с закусками, салатами и рыбными блюдами. Отличный аперитив.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	12,0
2008	0,75	12,0



BARDOLINO CLASSICO DOC

Бардолино Классико DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Bardolino Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 70% корвина, 20% рондинелла, 10% молинара.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: светло-красный цвет с фиолетовыми отблесками. В свежем аромате выражены нотки черной смородины. Хорошо сбалансированный вкус, легкий, гармоничный и живой.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с супами, ризотто и пищей.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	14,0



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Вальполичелла Классико Супериоре DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Valpolicella Classico Superiore DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 75% корвина, 20% рондинелла, 5% молинара.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. Комбинированный аромат красных фруктов и специй. Вино среднетелое, бархатистое, сбалансированное.

ГАСТРОНОМИЯ: великолепно сочетается с пастой, мясом и мягкими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 17°C.

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



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC LA CASSETTA RIPASSO

Вальполичелла Классико Супериоре DOC Ла Казетта Рипассо

АППЕЛЛАСЬОН: Valpolicella Classico Superiore DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% корвина, 10% рондинелла, 10% каберне совиньон.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка 24 месяца в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. Изящный аромат с нотками вишни и специй. Вино сбалансированное, полнотелое, бархатистое с гармоничными танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подходит к любым видам мяса, как жареного так и тушеного. Хорошо сочетается с мягкими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C. Рекомендуется открыть бутылку за час до употребления.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,5



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Амароне делла Вальполичелла Классико DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Amarone della Valpolicella Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 70% корвина, 15% корвиноне, 15% рондинелла.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка во французских барриках 18 месяцев, затем 12 месяцев в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный гранатовый цвет. Интенсивный аромат с нотками фруктов, пьяной вишни, чернослива и специй. Вкус хорошо структурированный, шелковистый с бархатистыми танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: великолепно сочетается с дичью, тушеным мясом и мясом на гриле, с мягкими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18–19°C. Оптимальное время декантации — 2 часа.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	15,0



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC VIGNETI DI JAGO

Амароне делла Вальполичелла Классико DOC Виньети ди Яго

АППЕЛЛАСЬОН: Amarone della Valpolicella Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 70% корвина, 20% корвиноне, 10% рондинелла.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка во французских барриках в течение 24-х месяцев, затем 12 месяцев — в бутылке.

ДЕГУСТАЦИЯ: цвет вина насыщенный красный с легким фиолетовым оттенком. Аромат комплексный, пикантный, утонченный с нотками ванили и сухофруктов. Вино полнотелое, со сладкими танинами, придающими ему шелковистость и элегантность. Во вкусе тона сухофруктов, пряностей, табака.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с дичью, тушеным мясом и мясом на гриле, с мягкими сырами. Кроме того, это вино великолепно заполнит промежутки между блюдами, когда разговор становится особенно приятным.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18–19°C. Оптимальное время декантации — 2 часа.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2003	0,75	16,0



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Речото делла Вальполичелла Классико DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Recioto della Valpolicella Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 75% корвина, 10% рондинелла, 5% кроатина.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка во французских барриках 18 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: темный рубиново-красный цвет. Интенсивный аромат с нотками фруктов. Вкус насыщенный, сладкий, с бархатистыми танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: десертное вино, идеально подходит к любой выпечке. Образует интересное сочетание с сырами под пряными фруктовыми соусами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°C. Оптимальное время декантации — 2 часа.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	12,5	110,9 (сл.)
2007	0,75	12,5	110,9 (сл.)



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC VIGNETI DI MORON

Речото делла Вальполичелла Классико DOC Виньети ди Морон

АППЕЛЛАСЬОН: Recioto della Valpolicella Classico DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% корвина, 10% рондинелла, 10% кроатина.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка во французском дубе в течение 6-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: темный, рубиново-красный цвет с фиолетовыми отблесками. Аромат с нотками малины, спелой вишни и слив. Сладкий и мягкий вкус с нотками изюма в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: вино великолепно сочетается с сухими сладостями, такими как выпечка, миндальное печенье и горький шоколад. Не менее интересны сочетания с острыми и травяными сырами под пряными фруктовыми соусами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C. Оптимальное время декантации — 1 час.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,5	12,5	100,0 (сл.)

