

## Famiglia Marrone, "Solaris", Moscato d'Asti DOCG Жемчужное вино Фамíлиа Марроне Солáрис Москáто д'Áсти

**Страна:** Италия, Пьемонт

**Регион:** Москато д'Асти

**Производитель:** Famiglia Marrone

**Сортовой состав:** Мускат

**Тип:** фризанте, натурально сладкое

**Особенность:** резервуарный метод, остановка брожения холодом, ручной сбор

**Крепость:** 5%об.

**Цвет:** соломенный с ярким золотистым отливом

**Аромат:** интенсивный, раскрывается богатой минеральностью, оттенками чайной розы, персика, абрикоса, личи и цветочного меда

**Вкус:** нежный и освежающий за счет легчайшей игристости, прекрасно сбалансированный, в послевкусии можно почувствовать цитрусы наравне со спелыми персиками и манго, изящно дополненные цветочными тонами

**Температура подачи:** 4-6°C

**Гастрономия:** отличный аперитив и дижестив, подается к закускам на основе рыбы, фруктам и десертам

Famiglia Marrone — семейная компания, четыре поколения которой посвятили себя работе на виноградниках. В 1957 году Жан Пьеро Марроне приобрел небольшую ферму в центре Ланге и вместе со своим сыном посадил виноградные лозы. Первое вино они изготавливали исключительно для личного употребления и для нескольких постоянных клиентов. Со временем все больше членов семьи стали подключаться к бизнесу, клиентская база расширилась, а компания вышла на международный рынок. Правнуки основателя винодельни Марроне не только являются достойными наследниками семейного дела, но и постоянно совершенствуют свои знания, получая высшее образование в смежных областях. Серена Марроне серьезно занимается маркетингом и является опытным сомелье. А Денис Марроне имеет научную степень и в совершенстве владеет несколькими иностранными языками, постоянно работая над расширением рынков сбыта. Сегодня продукция Марроне экспортируется в 26 стран мира. Виноградники хозяйства разбиты в разных регионах с отличающимся составом почв, на каждом из которых выращивается свой сорт, занимая наилучшую для него экспозицию. Возраст виноградников составляет почти 60 лет, что позволяет компании производить вина исключительного качества с отличным потенциалом хранения, применяя традиционные методы виноделия. Урожай выращивается без использования химических веществ и пестицидов, собирается вручную. Фамилия Марроне ежегодно производит 200 тысяч бутылок вина, розлив которых осуществляется на специальных линиях без контакта с кислородом во избежание потери качества.

