

Maxale Appassimento Primitivo

Максэль Аппассименто Примитиво, красное полусухое

Страна: Италия

Регион: Апулия, Puglia IGT

Производитель: Orion Wines

Крепость: 14,5% об.

Сорта винограда: 100% Примитиво

Выдержка: около 25% вина выдерживается в течение 6 месяцев во французских и американских барриках

Особенности: к примерно 50% винограда применяется специальная техника под названием «il giro del picciolo» (скручивание стебля). Она заключается в скручивании стебля виноградных гроздей таким образом, чтобы к винограду не попадало больше никаких питательных веществ, тем самым вызывая естественное высыхание плодов на лозе. Средний возраст лоз составляет от 25 до 35 лет

Цвет: насыщенный гранатово-красный

Аромат: сложный букет, сотканный из нот вишни, малины и красной смородины, тостов и пряностей

Вкус: насыщенный, мягкий, хорошо сбалансированный, со слоями темных фруктов, гладкими танинами и долгим и стойким послевкусием

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: идеально сочетается с жареным красным мясом, дичью и твердыми сырами



Maree d'Ione Nero di Troia Organic

Марé д'Ион Неро ди Троя Органик, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Апулия, Puglia IGT

Производитель: Orion Wines

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: 100% Неро ди Троя

Выдержка: 20% вина в течение 6 месяцев в бочках из американского дуба первого наполнения

Особенности: ручной сбор с полностью органических виноградников, средний возраст лоз 10-15 лет, малолактическая ферментация

Цвет: светящийся красный с фиолетовыми отблесками

Аромат: элегантный букет раскрывается оттенками темной свежей сливы, корицы, экзотических специй, черного перца и табака

Вкус: шелковистое, текстурированное с выраженными тонами ежевики и сливы.

Крепкие, но аккуратные танины добавляют сложность и долгое, стойкое послевкусие

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: составит отличную пару к стейкам средней прожарки, острым насыщенным блюдам из говядины и баранины



Компания Orion Wines, основанная в 2010 году, является результатом потрясающей совместной работы трёх талантливых людей – Alessandro Michelon, Luca Pomaro и Elena Ciurletti.

Алессандро Микелон – один из инновационных и опытных энологов Италии, обладающий глубокими познаниями в виноделии,

полученных в различных регионах страны. Он занимается всем, что связано с важнейшим элементом Орион – вином! Вместе со своей командой виноделов Алессандро путешествует по всему итальянскому полуострову, наблюдая за всеми аспектами винодельческого процесса. Лука Помаро – 25-летний ветеран "международной винной сцены", предоставляет маркетинговые знания и навыки, необходимые для понимания потребностей и вкусов международных рынков, уделяя особое внимание рынкам Северной Европы и Северной Америки. Елена Чурлетти занимается виноделием более 15 лет и обладает глубокими знаниями английского и немецкого рынков. Она также занимается продажами и маркетингом Orion Wines на азиатских рынках.

Махале демонстрирует философию Orion Wines, позволяющую создавать вина с уникальным вкусовым профилем.

Эта выдающаяся коллекция посвящена особым методам виноделия, сочетающим традиционные методы с инновационным и экспериментальным подходом, чтобы создавать вина с возвышенными ароматами, богатыми вкусами и многослойной сложностью.