

Villa Silvia Montepulciano d'Abruzzo

Вино Вилла Сильвия Монтепульчано д'Абруццо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Абруццо, DOC Монтепульчано д'Абруццо

Производитель: Salvadori Cesare SNC

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Монтепульчано

Выдержка: 12 месяцев в больших дубовых бочках

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, наполнен оттенками спелой малины, вишни, чернослива, лакрицы и сладких специй

Вкус: округлый, полный, с гармоничными бархатистыми танинами, продолжает ароматику фруктовыми и пряными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: в сочетании с жареным красным мясом, стейком, жаркое, пиццей с томатным соусом и мясной начинкой



SALVADORI
ITALY

Компания Villa Silvia, принадлежащая семье Сальвадори, работает в винодельческом секторе с 1930 года, когда после Второй мировой войны основатель Чезаре Сальвадори решил посвятить свою жизнь винному сектору. Также семья представляет компанию Salvadori. Работу основателя продолжили его сыновья Бруно и Джузеппе, которые улучшали качество продукции и передавали свои знания от отца к сыну.

В настоящее время управление компанией доверено Бруно Сальвадори, который заботится о производстве, его жене Джулиане, которая заботится об управленческо-административном плане, его сыну Франческо, получившему высшее образование в области энологии, и, наконец, его дочери Сильвии, которая разрабатывает бизнес-стратегии.

Сегодня компания может похвастаться широким ассортиментом продукции с контролируемым и гарантированным наименованием места происхождения, и типичным географическим указанием: Кьянти, Кьянти Ризерва, Кьянти Классико, Кьянти Классико Резерва, Супер Тоскана, Верментино.

Компания Villa Silvia расположена в производственном районе Кьянти, на холмах Винчи, в деревне Леонардо, расположенной в провинции Флоренция и районе, который выделяется своими живописными, художественными, культурными красотами и прекрасными винами.