

Cinzano Asti DOCG

Вино Чинзано Асти, игристое сладкое белое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Асти

Производитель: Cinzano

Сортовой состав: Мускат белый

Особенность: резервуарный метод, остановка брожения холодом, ручной сбор

Крепость: 7,5% об.

Цвет: соломенно-желтый с светло-зелеными отблесками, имеет тонкий и стойкий перляж

Аромат: легкий, освежающий с оттенками меда из акации, нюансом шалфея и муската

Вкус: элегантный, насыщенный с ярким профилем белого персика и освежающим послевкусием

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: подается к закускам на основе рыбы, фруктовым тарелкам и десертам. Можно использовать в коктейлях



Cinzano Rose

Вино Чинзано Розе, игристое сладкое розовое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт

Производитель: Cinzano

Сортовой состав: Пино Нуар, Мускат, Гарганега, Рабосо

Особенность: резервуарный метод, остановка брожения холодом, ручной сбор урожая в сентябре

Крепость: 9,5% об.

Цвет: сияющий розовый, имеет тонкий и стойкий перляж

Аромат: насыщенный ягодный с множеством оттенков земляники, черники, красной и черной смородины и красных ягод с легкими нюансами фиалки и розы

Вкус: насыщенный, сладкий с ярким профилем красных ягод и сладким непродолжительным послевкусием

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: подается к закускам на основе рыбы, фруктовым тарелкам и десертам. Можно использовать в коктейлях



Cinzano To Spritz

Вино Чинзано Ту Спритц, игристое сухое белое

Страна: Италия

Регион: Венето

Производитель: Cinzano

Сортовой состав: Глера, Гарганега

Особенность: резервуарный метод, остановка брожения холодом, ручной сбор

Крепость: 11,5% об.

Цвет: светло-соломенный с желтым отливом, имеет тонкий и стойкий перляж

Аромат: легкий, освежающий, с фруктовым профилем груши, яблока и банана, оттенками белых цветов, миндаля и сливовой косточки с легкими минеральными тонами

Вкус: освежающий, яркий, с оттенком зеленого яблока со сбалансированной кислотностью, минеральными оттенками и легкой сладостью

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: подается к закускам на основе рыбы, фруктовым тарелкам и десертам. Идеально сочетается в коктейле Апероль Спритц.





История дома Чинзано начинается в 1757 году, когда братья Чинзано получили свое место в «Университете мастеров Аквавита и Конфеттиери» в Турине. В 1776 году удостоились чести поставлять свои продукты Королевскому двору Савойи. В 1830 году предприятие Чинзано получает свои виноградники. В середине 19 века появилось на свет первое игристое от Чинзано. С 1868 года компания сосредоточилась на производстве вермутов и игристых. В 20 веке проходит активная рекламная компания Чинзано. В 1999 году компания Кампари приобретает бренд Чинзано и продолжает совершенствовать продукт.

Апероль Спритц

Ингредиенты:

Апероль – 100 мл

Чинзано Ту Спритц – 100 мл

Содовая – 20 мл

Апельсин

Лед

Наполнить бокал для вина льдом, налить Чинзано и Апероль. Добавить содовой и перемешать.

Украсить долькой апельсина.