

## **Domini Veneti Amarone della Valpolicella Classico**

### **Вино Домини Венети Амароне делла Вальполичелла Классико, красное полусухое**

**Страна:** Италия, Венето

**Производитель:** Domini Veneti

**Крепость:** 15,5% об.

**Сортовой состав:** Корвина, Корвиноне, Рондинелла

**Особенность:** ручной сбор, высота виноградников 150-450 м над уровнем моря, средний возраст лоз 20 лет, заизюмливание ягод в специальных ящиках в течении 4-х месяцев

**Выдержка:** 18 месяцев в бочках из славонского дуба объемом 228 л и 6-8 мес в бутылке

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, насыщенный, сложный, раскрывается тонами фиалки, черешни, чернослива, восточных пряностей, специй и легкими нотами копченостей

**Вкус:** плотный, насыщенный, с шелковистыми танинами и тонами сухофруктов, пряностей и специй в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, тушеным мясом и выдержанными сырами, также можно сочетать с горьким шоколадом.



### **Domini Veneti Recioto della Valpolicella Classico**

#### **Вино Домини Венети Речото делла Вальполичелла Классико, красное сладкое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Производитель:** Domini Veneti

**Крепость:** 12,5% об.

**Сортовой состав:** Корвина, Корвиноне, Рондинелла

**Особенность:** ручной сбор, высота виноградников 200-350 м над уровнем моря, средний возраст лоз 15-25 лет, заизюмливание ягод в специальных ящиках в течении 4-х месяцев, гребнеотделение, ферментация в течении 20 дней при контролируемой температуре, малолактическая ферментация, легкая фильтрация

**Выдержка:** 18 месяцев, частично в бочках из славонского дуба объемом 228л. и частично в барриках и 6 месяцев в бутылке

**Цвет:** рубиновый с фиолетовыми отблесками

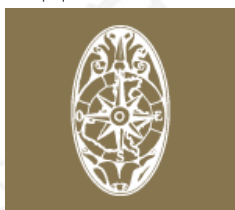
**Аромат:** яркий, интенсивный, насыщенный, многогранный, раскрывается тонами засахаренной черешни, чернослива, сладких специй, ванили, карамели, шоколада, лакрицы и легкими нюансами древесины

**Вкус:** плотный, насыщенный, с отличным балансом сладости и кислотности, тонами сухофруктов, джема, сладких специй и шоколада в продолжительном послевкусии с шелковистыми танинами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с выпечкой, бисквитом, голубым сыром, шоколадом и ягодными пирогами

\*Название Recioto — единственного в мире исторического красного сладкого вина — происходит от oresschio, («ухо» на веронском диалекте звучит как «ореча»). «Ухом» называли верхнюю часть грозди винограда с более спелыми и сладкими ягодами, поскольку на лозе они более открыты солнцу. Во времена, когда Верона была частью Венецианской республики, знать была столь богата, что для создания сладкого вина использовались только эти «ушки». Нижняя часть грозди — oresschino («сережки») — отдавалась крестьянам.



Домини Венети — это топовые вина кооператива Valpolicella Negrar, крупнейшего землевладельца на территории Вальполичелла Классико. Кооператив был основан в 1930-х годах, сейчас в нем состоят около 230 виноградарей, а общая площадь виноградников — около 1000 га. Каждый квадратный метр виноградника, каждая лоза, каждый микроклимат и клоны были тщательно изучены и поделены на небольшие зоны с ограниченным производством. Вина с этих кро и стали линейкой вин Domini Veneti. Каждая бутылка Domini Veneti — уникальный и неповторимый шедевр.