

Feudi di San Gregorio Cutizzi

Вино Феуди ди Сан Грегорио Кутицци, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Кампания, Греко ди Туфо

Производитель: Feudi di San Gregorio

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 4 - 5 месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Особенность: высота виноградников 350 – 700 м над уровнем моря. Ферментация при контролируемой температуре

Сорт винограда: Греко

Цвет: светло-золотистый

Аромат: наполнен тонами абрикоса, персика, личи, китайского мандарина, лаванды, желтых цветов, меда и фундука

Вкус: освежающий, пикантный, очаровывает тонами цитрусовых фруктов, плавно перетекая в долгое послевкусие с нюансами миндаля, эвкалипта и цедры лимона, которые сопровождаются солоноватой минеральностью

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: аперитив, а также хорошо сочетается с легкими закусками, блюдами из рыбы или белого мяса, морепродуктами и молодыми сырами



Feudi di San Gregorio Ros`Aura

Вино Феуди ди Сан Грегорио Рос`Аура, розовое сухое

Страна: Италия

Регион: Кампания

Производитель: Feudi di San Gregorio

Крепость: 12,5% об.

Сортовой состав: Альянико

Особенность: высота над уровнем моря 350-700 м, ферментация в нержавеющей чанах при контролируемой температуре, гребнеотделение, настаивание на кожице 12 часов

Выдержка: 4 месяца в чанах из нержавеющей стали

Цвет: насыщенный лососевый

Аромат: гармоничный, деликатный, раскрывается тонами красных фруктов, нотки клубники, лесной малины и темной вишни

Вкус: округлый, сбалансированный, раскрывается ягодными оттенками клубники, малины и вишни в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также отлично сочетается с суши, сашими, пастой, пиццей и молодыми сырами



Feudi di San Gregorio Taurasi

Вино Феуди ди Сан Грегорио Рós`Аура, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Кампания

Производитель: Feudi di San Gregorio

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Альянико

Особенность: высота над уровнем моря 350-700 м, ферментация в нержавеющей чанах при контролируемой температуре в течении 3-х недель

Выдержка: 18 мес. во французских барриках среднего обжига и минимум 9 мес. в бутылке

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, насыщенный, с нотами увяленных чёрных и красных ягод, чернослива, подсушенного красного яблока, фиалки, лакрицы и какао-бобов

Вкус: богатый, гармоничный, плотный, с бархатистыми танинами, раскрывается оттенками чёрной смородины, вишни, малины, кизила, а также нотами шоколада, сухофруктов, ванили, лавра, лакричной конфеты, лёгкими нотками копчения, нюансами пряностей, смолы и увяленной дикой вишни в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, блюдами из говядины и выдержанными сырами



Феуди ди Сан Грегорио входит в "большую тройку" виноделен итальянской Кампании. Семейный проект, основанный в 1986 году, успешно развивает тему локальных сортов древнего вулканического региона. Белые автохтоны растут на уникальных вулканических почвах и знамениты своей фирменной дымной минеральностью. А красный Альянико из аппелласьона Таурази сравнивают с винами

Пьемонта и называют "южным бароло". На некоторых участках хозяйства сохранились старейшие в мире столетние лозы этого сорта.

Виноделы Feudi di San Gregorio считают, что вино и производство искусства объединяет похожий процесс творчества. Чтобы подчеркнуть индивидуальность каждого вина, итальянский дизайнер Массимо Виньелли создал узнаваемый дизайн этикетки. Мозаики с глубокими цветами и золотыми буквами напоминают о величии итальянского искусства во все времена. Часть из них связана с находками археологов на месте древнего извержения Везувия — ведь именно здесь Feudi di San Gregorio создают свои вина. “Мне нравится, чтобы дизайн был визуально мощным, интеллектуально элегантным и, прежде всего, неподвластным времени” — отмечает Виньелли.