

## Marchese Antinori Cuvee Royale

### Вино Маркёзе Антинóри Кювё Рóяль, игристое белое брют

**Страна:** Италия

**Регион:** Ломбардия, Франчакорта

**Производитель:** Marchese Antinori

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** на дрожжевом осадке в течении 36 месяцев

**Сорт винограда:** Шардоне, Пино Нуар, Пино Блан

**Цвет:** лимонный с золотистым отливом

**Аромат:** характеризуется сильной доминантой минеральных нот, окруженных оттенками спелых сладких фруктов, выпечки, безе и цитрусовых цукатов

**Вкус:** освежающий, бархатистый, прекрасно сбалансированный вкус с сочной кислотностью и преобладающими цитрусовыми нотками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6 - 8 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими мясными закусками, с блюдами из белого мяса, птицы, морепродуктами и сырами.



## Marchese Antinori Blanc de Blancs Brut

### Вино Маркёзе Антинóри Блан де Блан, игристое белое брют

**Страна:** Италия

**Регион:** Ломбардия, Франчакорта

**Производитель:** Marchese Antinori

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** на дрожжевом осадке в течении 24 месяцев

**Сорт винограда:** Шардоне, Пино Блан

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** отличается тонким букетом с соблазнительными нотами лимонных цукатов, апельсиновой цедры, миндаля, грецкого ореха, грейпфрута, ромашки и свежее испеченного хлеба

**Вкус:** деликатный, свежий, гармоничный, шелковистый, с нотами груши, яблочной кожуры, лимонной цедры, цукатов, мела и тостов в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6 - 8 °C

**Гастрономия:** сочетается с рыбой, приготовленной на пару, нежными первыми блюдами из рыбы и овощей, закусками, моллюсками, ракообразными, а также подходит как аперитив.



История семьи Антинори насчитывает девять веков, шесть из них Антинори занимаются виноделием. Джованни ди Пьеро Антинори стал членом гильдии виноделов Флоренции в 1385 году.

Нынешний глава фирмы, маркиз Пьеро Антинори, является одним из столпов итальянского виноделия, его значимость и влияние трудно переоценить. Пьеро Антинори всегда находится в поиске чего-то нового и постоянном стремлении к совершенству. Совместно с главным энологом фирмы Ренцо Котарелла им удастся достичь потрясающих результатов. Различные владения Антинори разбросаны по всей Италии.

Знаменитое поместье Тиньянелло (Tignanello), расположенное в зоне Кьянти Классико, на 30 километров южнее Флоренции, принадлежит семье с 19-го века. С 60-х годов 20-го века поместье служило Антинори экспериментальной лабораторией по выращиванию в Тоскане бордосских сортов винограда. Результатом стало появление в 1979 году двух топовых ныне супервин, составляющих славу Антинори - Tignanello и Solaia. Позднее возникло название "супертосканские вина" - вина очень высокого качества, использующие не тосканские сорта винограда, поэтому не отвечающие требованиям никаких DOC и DOCG Тосканы.

Помимо Тиньянелло и Солайя, Tenuta Tignanello выпускает Кьянти Классико Marchesi Antinori Chianti Classico Riserva. В поместье 127 гектаров виноградников, включая специальные виноградники Тиньянелло (50 га) и Солайя (27 га). Здесь культивируются как традиционный Санджовезе, так и Каберне Совиньон, и Каберне Фран, небольшое количество Мерло и Сира.

Поместье Пепполи (Peppoli) расположено на пять километров севернее Тиньянелло. Его окружают 100 га виноградников, 50 га из которых используются для производства Кьянти Классико "Peppoli Chianti Classico".

Владение Badia a Passignano расположено на три километра южнее Тиньянелло. Виноградники расположены вокруг стен аббатства Passignano. Само аббатство принадлежит ордену монахов Vallombrosa, но в 1987 году семья Антинори выкупила землю вокруг аббатства и с тех пор использует подвалы аббатства для производства одноименного вина Badia a Passignano - Chianti Classico DOCG Riserva.

Guado al Tasso находится на побережье, в престижном апелласьоне тосканской Мареммы - Bolgheri. 300 га виноградников сортов Vermentino, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. Здесь производят красные, белые, розовые вина. Самое лучшее - Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore.

С 1995 года Дому Антинори принадлежит Pian delle Vigne в Монтальчино, 65 га виноградников. Здесь делают два брунелло - Pian delle Vigne (Brunello di Montalcino DOCG) и Pian delle Vigne Vigna Ferrovia (Brunello di Montalcino DOCG Riserva), оба очень высоко оцениваются критикой.

Castello della Sala - замок в Умбрии, в 18 километрах от Орвието. На виноградниках (140 га) выращиваются в основном белые местные сорта - Грекетто и Проканико, но есть и Совиньон Блан, и Шардоне, и Пино нуар. Здесь производят San Giovanni della Sala (Orvieto DOC Classico Superiore) и несколько вин класса Umbria IGT.

В 1990 году Антинори приобрели фирму и поместье Prunotto в Пьемонте.