

Приоритетные винные бренды Италии

Винодельческий регион Вэнето	
 Бренд: Мюзэлла Musella	<p>1) Наименование: DOC (DOP) Valpolicella Superiore (Вальполичелла Суперьоре) Категория: тихое красное сухое выдержанное Сорт винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Барбера Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках и цементных чанах</p>
	<p>2) Наименование: DOCG Amarone della Valpolicella (Амароне делла Вальполичелла) Категория: тихое красное сухое выдержанное Сорт винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках из французского дуба, после чего не менее 8 месяцев в бутылке</p>
	<p>3) Наименование: DOC (DOP) Valpolicella Superiore Ripasso (Вальполичелла Суперьоре Рипассо) Категория: тихое красное сухое выдержанное Сорт винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Барбера Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках из французского дуба</p>
Винодельческий регион Апулия	
 Бренд: Тенута Джустини Tenuta Giustini	<p>1) Фрида (Frida) Наименование: IGT (IGP) Salento (Саленто) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Минутоло, Мальвазия Выдержка: 5-7 месяцев на дрожжевом осадке</p>
	<p>2) Патү (Patu) Наименование: IGT (IGP) Salento (Саленто) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Примитиво</p>
Винодельческий регион Тоскана	
 Бренд: Вилла А Сэста Villa a Sesta	<p>1) Рипалтелла (Ripaltella) Наименование: DOCG Chianti Superiore (Кьянти Суперьоре) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Санджовезе Выдержка: 18 месяцев в бочках и не менее 3-х месяцев в бутылке</p>
	<p>2) Иль Палэи (Il Palei) Наименование: DOCG Chianti Classico (Кьянти Классико) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Санджовезе Выдержка: 18 месяцев в бочках и не менее 6 месяцев в бутылке</p>

 <p>Бренд: Кастелло ди Болгери Castello di Bolgheri</p>	<p>Варвара (Varvara) Наименование: DOC (DOP) Bolgheri (Болгери, супертосканское) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо Выдержка: 14 месяцев в дубовых бочках и 12 месяцев в бутылке</p>
 <p>Бренд: Кастелло Монсанта Castello Monsanto</p>	<p>1) Монсанта Тоскана Россо (Monsanto Toscana Rosso) Наименование: IGT (IGP) Toscana Rosso (Тоскана Россо) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Санджовезе</p> <p>2) Монсанта Кьянти Классико Ризерва (Monsanto Chianti Classico Riserva) Наименование: DOCG Chianti Classico Riserva (Кьянти Классико Ризерва) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Санджовезе, Канайоло, Колорино Выдержка: не менее 18 месяцев в дубовых бочках и 6 месяцев в бутылке</p>
 <p>Бренд: Баракки Baracchi</p>	<p>О'Лилло (O'Lillo) Наименование: IGT (IGP) Toscana (Тоскана) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Мерло, Санджовезе, Каберне Совиньон, Сира Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 3 месяца в бутылке</p>
<p>Винодельческий регион Пьемонт</p>	
 <p>Бренд: Тенута Сан Пьетро Tenuta San Pietro</p>	<p>Сан Пьетро Наименование: DOCG Gavi (Гави) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Кортэзе Выдержка: 2-3 месяца на дрожжевом осадке</p>

 CAMPOFERRO Бренд: Кампофэрро Campoferro	Кампофэрро Асти Дольче (Campoferro Asti Dolce) Наименование: DOCG Asti (Асти) Категория: игристое белое сладкое Сорт винограда: Москато Выдержка: 3 месяца на дрожжевом осадке
Винодельческий регион Альто-Адидже	
 Бренд: Кальтэрн Кальдáро Kaltern Caldaro	Кей Вайт (K White) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Пино́ Бьянко, Шардоне, Совиньон Блан Выдержка: 4 месяца на тонком осадке в нержавеющей стали
Винодельческий регион Абрύццо	
 Бренд: Чавóлич Ciavolich	Наименование: DOC (DOP) Montepulciano D'Abruzzo (Монтепульчано Д'Абруццо) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Монтепульчано Выдержка: 12 месяцев в чанах из нержавеющей стали и не менее 6 месяцев в бутылках
 Бренд: Джулиána Вичини Giuliana Vicini	Наименование: DOC (DOP) Trebbiano D'Abruzzo (Треббьяно д'Абруццо) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Треббьяно Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали