

## Smoking Loon Pinot Noir Вино Смо́укин Лун Пино Нуар, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния

**Производитель:** Don Sebastiani & Sons

**Крепость:** 13,5 %об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** наполнен оттенками граната, вишни, черники, клюквы, пряностей, трав и дуба

**Вкус:** щедрый, гармоничный, со сбалансированной кислотностью и нотами брусники, грибочки и битой черешни в послевкусии

**Гастрономия:** стейки, запеченное мясо, а также блюда из грибов.

**Температура подачи:** 14-16°C

*Виноград для создания "Смокин Лун" Пино Нуар выращивается в калифорнийских долинах Clarksburg, Mendocino и SierraFoothills.*



## Smoking Loon Old Vine Zinfandel

### Вино Смо́укин Лун Олд Вайн Зинфандель, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния

**Производитель:** Don Sebastiani & Sons

**Крепость:** 14%об.

**Сорт винограда:** Зинфандель

**Выдержка:** 10 месяцев в бочках из американского и французского дуба

**Цвет:** рубиновый с гранатовыми бликами

**Аромат:** изобилует оттенками смородины, вишни, черного перца, изюма, молочного шоколада и специй.

**Вкус:** мягкий, сбалансированный, с фруктовыми акцентами, нюансами табака, шоколада и специй, с тонкими танинами и стойким послевкусием

**Гастрономия:** сочетается с чизбургером, свиной вырезкой или баклажанами с пармезаном

**Температура подачи:** 16-18 °C

*Для изготовления вина используется виноград, собранный в центральной части Калифорнии, в регионах Lodi и PasoRobles. Эти регионы хорошо охлаждаются туманами и прохладными ветрами с залива Сан-Франциско и обладают более умеренным климатом по сравнению с другими регионами.*



## Smoking Loon Cabernet Sauvignon

### Вино Смо́укин Лун Каберне Совиньон, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния

**Производитель:** Don Sebastiani & Sons

**Крепость:** 13,5%об.

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон

**Выдержка:** непродолжительное время в бочках из обожженного американского и французского дуба

**Цвет:** рубиново-красный

**Аромат:** элегантный, соткан из нот ежевики, паприки, черной смородины, вишни, пряностей и перца

**Вкус:** мягкий, шелковистый, с фруктово-пряными акцентами, округлыми танинами и легкими бальзамическими нюансами в продолжительном послевкусии

**Гастрономия:** подойдет к блюдам из жареного мяса, дичи, ребрышкам, стейкам на гриле, пище с грибами

**Температура подачи:** 16–18 °C



## **Smoking Loon Sauvignon Blanc** **Вино Смо́укин Лун Совиньон Блан, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния

**Производитель:** Don Sebastiani & Sons

**Крепость:** 13,5%об.

**Сорт винограда:** Совиньон Блан

**Выдержка:** 8 месяцев в чане из нержавеющей стали

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** освежающий, ощущаются ноты крыжовника, лимона, лайма и белых цветов

**Вкус:** освежающий, изящный, с фруктово-цитрусовыми акцентами и утонченной кислинкой в чистом послевкусии

**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, тушеными овощами, оливками

**Температура подачи:** 10-12 °C



## **Smoking Loon Chardonnay** **Вино Смо́укин Лун Шардоне, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния

**Производитель:** Don Sebastiani & Sons

**Крепость:** 13,5%об.

**Сорт винограда:** Шардоне

**Выдержка:** 3 месяца в дубовых бочках

**Цвет:** соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** ноты поджаренного миндаля, абрикоса и нежные оттенки персиков, дополненные мягкими нюансами крем-брюле

**Вкус:** яркий, наблюдается хороший баланс свежих фруктовых оттенков (зеленых яблок, спелых груш) с нежными сливочными нюансами в продолжительном послевкусии

**Гастрономия:** в качестве аперитива, в сочетании с белым мясом птицы, сырами

**Температура подачи:** 10-12°C



Одним из известных брендов компании является коллекция вин «Smoking Loon» (курящая гагара). Столь странное название бренд получил в честь двух увлечений одного из владельцев компании Августа Себастьяни – сигар и охоты на водоплавающую птицу гагару, которая обитает во многих водоёмах Америки. В 2005 году престижный американский винный журнал «Wine & Spirits» признал коллекцию вин «Smoking Loon» брендом года. Также о высоком качестве вин «Don Sebastiani & Sons» говорят высокие рейтинги различных винных журналов, среди которых: «Wine Spectator» и «Wine Enthusiast». Знаковым в истории компании считается также факт признания её в 2005 году винодельней года по версии журнала «Wine Enthusiast».

Полнотелые вина "SmokingLoon" воплощают независимый, божественный дух Калифорнии и отличаются отменным качеством. Для их создания винные мастера исследуют урожаи из разных регионов, отбирая лучшие образцы, из которых создают вина с гладким вкусом с характерными фруктовыми и богатыми дубовыми нотами. И хотя компания "**DonSebastiani&Sons**" призывает не относиться к вину серьезно, награды этой линейки от "WineSpectator" и "WineEnthusiast" свидетельствуют об основательном подходе к ее созданию.

Семейный бизнес компании "**DonSebastiani&Sons**" начался с Самуэля Себастьяни, который приехал в 1895 году из Италии в Сан-Франциско. На отложенные деньги, полученные тяжким трудом перевозчика камней для постройки моста GoldenGates, он смог изготовить 500 литров вина по рецептам своих родителей. Продав первую партию, он приступил к следующей, купил земли под виноградники, и вскоре Себастьяни стал известным калифорнийским производителем вина. Помимо винного бизнеса, он открыл консервный завод и стал вкладывать деньги в развитие округа Сонома: строил церкви, гостиницы, дома, каток и даже театр. Во времена Великой депрессии Себастьяни оформил лицензию на производство вина для церкви и лекарственных целей, поэтому бизнес не сильно пострадал в этот сложный период.

В 2001 году к нему присоединились двое сыновей, и компания получила свое нынешнее название — "**DonSebastiani&Sons**".