

Villa Antinori Bianco
Вино Вилла Антинори Бьянко, белое сухое

Страна: Италия

Регион: IGT Тоскана

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Требьяно ди Тоскана, Мальвазия ди Тоскана, Пино Бьянко, Пино

Гриджо, Рислинг

Крепость: 12%об.

Особенность: непродолжительная выдержка в чанах из нержавеющей стали

Цвет: соломенный, с золотистым оттенком

Аромат: тонкий и элегантный, фруктовый и цветочный, с нотами банана, ананаса, белых цветов и цукатов

Вкус: сбалансированный, освежающий, с длительным послевкусием с минеральными, тропическими и цветочными тонами

Температура подачи: 8-11 °C

Гастрономия: блюда из морепродуктов, жареная рыба, белое мясо и салаты



Villa Antinori Rosso
Вино Вилла Антинори Россо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: IGT Тоскана

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Мерло, Сира, Пти Вердо, Санджовезе, Каберне Совиньон

Крепость: 13,5%об.

Особенность: проводится малолактическая ферментация

Выдержка: около года во французских, американских и венгерских дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: сложный, выделяются ноты красных фруктов, вишни и сливы, с тонами самшита и мяты, которые гармонично сочетаются с пряными и ванильными нотками, полученными от выдержки

Вкус: округлый, с мягкими и бархатистыми танинами, с долгим и пикантным послевкусием с тонами переспелых ягод, пряными акцентами и ореховыми оттенками

Температура подачи: 8-11 °C

Гастрономия: станет сопровождением для блюд из красного мяса, дичи, тушеного кролика, пасты с томатным соусом, сыров



Cervaro della Sala
Вино Черваро дэлла Сала, белое сухое

Страна: Италия

Регион: IGT Умбрия

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Шардоне, Грекетто

Крепость: 13,5%об.

Особенность: гравитационное виноделие, проводится малолактическая ферментация

Выдержка: минимум 5 месяцев в баррике для шардоне, несколько месяцев для купажа Шардоне и Грекетто в стальном чане, и минимум 6 месяцев в бутылке

Цвет: соломенный с золотистым отливом

Аромат: минеральные тона моря и кремния, сильные оттенки ромашки и луговых трав дополняются нотками тропических фруктов- персик, манго и мякоть лимона

Вкус: полнотелый, освежающий, интенсивный, с маслянистым послевкусием и оттенками тропических фруктов, пряностей и ванили

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: форель на гриле, омары в апельсиновом соусе, фаршированные куропатки, а также другие блюда из птицы, рыбы и морепродуктов



Bramito Chardonnay Umbria **Вино Брамито Шардонэ Ёмбрия, белое сухое**

Страна: Италия

Регион: IGT Умбрия

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Шардоне

Крепость: 12%об.

Особенность: гравитационное виноделие, ручной сбор, непродолжительная холодная мацерация, часть ферментируется в дубовых бочках и часть в стальных чанах, малолактическая ферментация для части вина, которое ферментировалось в дубовых бочках

Цвет: соломенный с золотистыми отблесками

Аромат: утонченный, сотканным из нот цитрусовых и тропических фруктов

Вкус: гармоничный, наполнен нотами дыни, сушеного персика, специй, липового цвета и отличается пикантной кислинкой в продолжительном и минеральном послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, фуа-гра, моллюсками, жареным цыпленком, отбивными из курицы, сырами



Scalabrone **Вино Скалаброне, розовое сухое**

Страна: Италия, Тоскана, DOC Болгери

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Мерло, Сира

Крепость: 13,5%об.

Особенность: кратковременная мацерация

Цвет: розовый

Аромат: освежающий, в меру деликатный, с оттенками малины, клубники в сливках, нотками грейпфрута, прованских трав и морскими минеральными тонами

Вкус: достаточно насыщенный, освежающий, с приятным, длительным послевкусием с оттенками ягод, пряностей и цедры цитрусовых

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с рыбой и морепродуктами, а также различными легкими закусками, белым мясом, салатами, пирогами, фруктовыми десертами



Santa Cristina Giardino

Вино Санта Кристина Джардино, розовое полусухое

Страна: Италия, Тоскана

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Бренд: Santa Cristina

Сортовой состав: Санджовезе (основной), другие автохтонные сорта

Крепость: 12%об.

Особенность: непродолжительная выдержка в чанах и нержавеющей стали

Цвет: розовый

Аромат: освежающий, в меру деликатный, с оттенками граната, земляники, грейпфрута

Вкус: насыщенный, округлый, с оттенками, повторяющими аромат и приятным, длительным ягодным послевкусием

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: самостоятельно в качестве аперитива, а также сочетается с рыбой и морепродуктами, с блюдами из телятины и мяса птицы, салатами, легкими фруктовыми десертами



Tignanello

Вино Тиньянелло, красное сухое

Страна: Италия, IGT Тоскана **Производитель:** Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Санджовезе, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Крепость: 14,5%об.

Особенность: проводится малолактическая ферментация

Выдержка: 12-14 мес во фр и венгерских дуб бочках, как новых, так и повт наполнения

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: сложный, ноты хорошо созревших красных ягод- черная смородина и ежевика, с оттенками шоколада и солодки, а также легкими минеральными тонами железа

Вкус: округлый, обволакивающий и сочный, со средними, шелковистыми танинами, с долгим и пикантным послевкусием, которое подчеркивается тонами ягод, жареного кофе и оттенками душистых пряностей

Температура подачи: 18-22 °C

Гастрономия: блюда из красного мяса под соусом, Флорентийский стейк, филе оленины с грибами и пряными травами, бифштекс из мяса кабана, крупная пернатая дичь и яркие выдержанные сыры



Solaia

Вино Солáйя, красное сухое

Страна: Италия IGT Тоскана, Супертосканское

Производитель: Marchesi Antinori S.P.A.

Сортовой состав: Санджовезе, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Крепость: 14,5%об.

Особенность: проводится малолактическая ферментация, несколько винтажей набирали 100 баллов «по Паркеру»

Выдержка: минимум 16 месяцев в новых французских дубовых бочках (в зависимости от винтажа срок выдержки может быть увеличен)

Цвет: темно-рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: выделяются интенсивные ноты сливового варенья и темных спелых фруктов, таких как ежевика, черника и черная смородина. Очевидные ароматы шоколада и солодки отлично интегрированы, оставляя место для мяты. Требуется декантации

Вкус: гармоничное, с превосходной и сбалансированной структурой; округлые танины, с чрезвычайно долгим и очень стойким послевкусием пряным, с оттенками сухих трав и цветов, черной смородины, сливы, черешни, влажной земли, которые преобладают над пряностями, бальзамиком, лакрицей и мятой

Температура подачи: 18-22 °C

Гастрономия: хорошо раскроет свой вкус, если дополнить его блюдами из красного мяса, запеченной бараниной, жарким из говядины. Сочетается с мясом птицы, паштетами и сырами



Antinori Le Mortelle Ampio delle Mortelle

Вино Антино́ри Ле Мортелле́ Ампио де́лле Мортелле́, красное сухое

Страна: Италия, Тоскана

Производитель: Antinori

Бренд: Le Mortelle

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карменер

Выдержка: около 18 месяцев. После составления окончательного купажа "Ампио" разливается по бутылкам и отдыхает 12 месяцев в подвалах винодельни

Особенность: выпускается только в лучшие годы. Различные партии сусла, разделенные по сортам, проходят малолактическую ферментацию в новых бочках из фр дуба.

Крепость: 14%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, щедрый, окутывает нотами сливы, красных и темных ягод, дополненными утонченными оттенками фиалки и пряных специй

Вкус: элегантный, богатый, яркий, освежающий, с выразительными нотами сливы, ежевики, черной смородины и вишни в обрамлении тонких оттенков фиалки, ванили и дуба, мягкими танинами, сбалансированной кислотностью в стойком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти, первыми блюдами с мясным соусом, жареным мясом, дичью и сырами

Tenuta Le Mortelle - Усадьба Мортелле, входящая в группу компаний Marchese Antinori, крупнейшего производственно-торгового конгломерата с виноградниками на всех континентах, принадлежащей самой древней винодельческой семье Антинори, первые сведения о которой относятся к 1184 году.

Хозяйство Tenuta Le Mortelle, общей площадью свыше ста пятидесяти гектаров, которые засажены виноградными сортами Каберне Совиньон, Каберне Фран, Санджовезе, Верментино, Вионье и Ансоника, в 1999 году было приобретено семьей Антинори, которую в настоящее время представляет потомок в 26 поколении - Лодовико Антинори. Сегодня предприятие находится на вершине популярности, расширяет производство, выпуская более 600 брендов вин, продолжает открывать новые представительства в самых разных концах света и, несмотря на суперуспешный бренд, придерживается политики низкого ценообразования, делая свою продукцию доступным для всех слоев населения во всех странах.



Guado al Tasso Bolgheri Superiore

Вино Гуа́до аль Та́ссо Бо́лгери Суперио́ре, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Antinori

Бренд: Guado al Tasso

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло

Выдержка: окончательный купаж выдерживается в новых бочках из французского дуба

Особенность: ручной сбор, раздельная ферментация и мацерация каждого сорта в стальных резервуарах при умеренной температуре в течение 15-20 дней. Затем сусло перемещается в баррики, где проходит яблочно-молочное брожение

Крепость: 14%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: щедрый, выразительный, наполнен соблазнительными нотами черной смородины и ежевики, дополненными оттенками лакрицы, шалфея и графита

Вкус: элегантный, сложный, концентрированный, с насыщенными нотами темных ягод, гармонично дополненными пикантными тонами кожи и кофе, спелыми и шелковистыми танинами, сбалансированной кислотностью в продолжительном, гладком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле, дичью, блюдами из красного мяса, ризотто и сырами





Antinori Marchesi — итальянский производитель вина, чью историю можно проследить до 1385 года. Одна из крупнейших винных компаний в Италии, её инновации сыграли значительную роль в «Супертосканской» революции 1970-х.

Антинори — член Главных Семейств Vini и 10-я старейшая семейная компания в мире.

Rinuccio di Antinoro был зарегистрирован как производитель вина в Castello di Combiate около Тосканского города Каленцано в 1180 году. Castello было разрушено в 1202 году, и семья переехала во Флоренцию, где они были вовлечены в производство шелка и банковское дело. В 1385 году Джованни ди Пьеро Антинори присоединился к Гильдии Виноделов, и с этого года обычно ведется отсчет начала винного бизнеса. Известность их вина увеличилась за эти годы, до такой степени, что в 1506 году они смогли позволить себе заплатить 4 000 флоринов за Палаццо Антинори, построенный для семьи Бони в 1460-х годах. В это время Алессандро Антинори был одним из самых богатых мужчин во Флоренции, семья процветала в мирное время и получила титул Маркиза из палаты Габсбурга-Лотарингии в 18-м веке. Во второй половине 16-го века у Бернардино Антинори были отношения с Дьянорой ди Толедо, женой Пьетро де' Медичи. Пьетро, который был известен время его жестокостью, обнаружил отношения между Антинори и его женой, которую он обвинил в супружеской измене и задушил её ремнем в июле 1576 года на вилле Medici в Cafaggiolo. Бернардино был тогда арестован и убит в тюрьме, по этой причине Пьетро был сослан в Испанию его отцом Козимо I. В 1900 году Пьеро Антинори купил несколько виноградников в Кьянти региона Classico, включая 47 гектаров в Tignanello. Его сын Никколо шокировал Тоскану в 1924 году содав Кьянти содержащее винные вариации из Бордо. Он продолжал экспериментировать с новыми смесями, типами бочек, контролем температур и состариванием бутылок. Никколо ушел в 1966 году, чтобы его место занял сын Пьеро, который был ещё более прогрессивным. Он исследовал ранний сбор урожая белого винограда, различные типы бочек, чанов из нержавеющей стали для брожения красных вин. Реальная революция произошла в 1971 году с запуском Tignanello, выдержанное в бочках вино, которое содержало Cabernet Sauvignon и Cabernet Franc, что означало, что это вино не могло называться Кьянти. Технически Tignanello не был первым 'Супер Тосканцем' — первым было вино Sassicaia, созданное родственником Антинори, Маркизом Марио Инчизо делла Рочетта. Но Tignanello действительно встряхнул итальянскую винную промышленность, приведя к дальнейшим изменениям в правилах и отношениях. Антинори отреагировал на инфляцию 1980-х и 1990-х годах безумной программой инвестиций в винные заводы и виноградники, прежде всего в винный завод Пика Атласа в Калифорнии в 1985 году, и в 325 гектаров вокруг Badia Passignano в 1987 году. Он также расширился в Пьемонт и Апулию, и создал совместные предприятия в Bataarpati, Венгрия, в США, на Мальте, Румынии и Чили.

Многие вина Антинори благодаря новаторскому подходу и виртуозным купажам совершили буквально революцию на винодельческом рынке. Большинство вин Antinori не уступают по своим свойствам лучшим образцам Бордо, хотя при этом выгодно отличаются от последних по своей стоимости. Всемирно известный винный эксперт Роберт Паркер сказал, что «Antinori, бесспорно, величайшее имя в итальянской виноделии. Во время дегустации вин Antinori происходит главное — прививается понимание качества вин».