

Mastro Binelli Brut

Вино игристое Мáстро Бинéлли Брют, белое брют

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Шардоне, Треббьяно, Мальвазия

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 10,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: нежный, соблазнительный и освежающий, с нотами спелых фруктов, меда, персика и абрикоса

Вкус: воздушный, с послевкусием с оттенками яблока, цитрусовых и легкой сливочностью

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: аперитив, идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе



Mastro Binelli Malvasia Brut

Вино игристое Мáстро Бинéлли Мальвази́я Брют, белое брют

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Мальвазия

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 10,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: нежный, соблазнительный и освежающий, с травянистыми нотами, оттенками яблока и груши

Вкус: воздушный, с послевкусием с оттенками яблока, груши, цитрусовых и легкими цветочными тонами

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: аперитив, идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе



Mastro Binelli Moscato Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Моска́то, белое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Мускат

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 7,5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, соблазнительный, сладких цитрусов и тропических фруктов и тонами чайной розы

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками манго, персика и цветов в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе, легким десертам



Mastro Binelli Malvasia Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Мальвази́я, белое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Мальвазия

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 7,5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: тонкий и деликатный, с оттенками белых цветов, спелых европейскими фруктами и медовыми оттенками

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками персика, груши и цветов в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе, легким десертам



Mastro Binelli Chardonnay Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Шардонé, белое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Шардоне

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 9,5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: тонкий и деликатный, с оттенками яблока, ананаса, акации и тонкими минеральными нотками

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками яблока, и тонкими бисквитными нотками в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе, легким десертам



Mastro Binelli Trebbiano Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Треббья́но, белое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Треббьяно

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 9,5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: деликатный, с нотами персика, абрикоса и тонкими травянистыми тонами

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками луговых трав и цветочного меда в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе, легким десертам



Mastro Binelli Rosato Brut

Вино игристое Мáстро Бинéлли Розáто, розовое брют

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия, Пьяченца

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Пино Неро

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 11,5%об.

Цвет: нежно-розовый

Аромат: изящный, с преобладанием цветочных нот чайной розы, пионов, ягод земляники и клубники со сливочными оттенками

Вкус: гармоничный, свежий, с яркой кислотностью, нотами красных лесных ягод, персика и абрикоса в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: аперитив, к блюдам из рыбы и белому мясу, паштетам, морепродуктам



Mastro Binelli Rosato Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Розáто, розовое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия, Пьяченца

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Пино Неро

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 9,5%об.

Цвет: розовый

Аромат: чувственный, наполнен оттенками лесных ягод, и тонкими нотами сливок и варенья из лепестков розы

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками малины, смородины и легкой пряности в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, легким мясным закускам, легким десертам



Mastro Binelli Croatina Semidolce

Вино игристое Мáстро Бинéлли Кроа́тина, красное полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Кроатина

Особенность: резервуарный метод (Шарма), остановка брожения холодом

Крепость: 9,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, понятный, с нотами черной смородины, вишни и разнообразными лесными ягодами, принято дополненными оттенками сухих каркаде и розы

Вкус: деликатный, с хорошим балансом кислотности и сладости и оттенками лесных ягод и легкой пряностью в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, легким мясным закускам, легким десертам



Binelli Pignoletto Brut

Вино игристое Бинелли Пиньолетто, белое брют

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Грекетто Джентиле (Пиньолетто)

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 11,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: нежный, соткан из нот персика, абрикоса и цветочного меда

Вкус: освежающий, фруктовый, легкий, с тонкими пряными оттенками в гармоничном послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: аперитив, идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе



Binelli Lambrusco Amabile Bianco

Вино игристое Бинелли Ламбруско Амabile, белое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Ламбруско

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 7,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: переливается оттенками белых фруктов, цветов и меда

Вкус: чистый, изящный вкусом, ноты персика, крыжовника, яблока и медовые тона в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, рыбе, легким десертам



Binelli Lambrusco Amabile Rosato

Вино игристое Бинелли Ламбруско Амabile, розовое полусладкое

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романия

Производитель: Cantine Quattro Valli S.r.l.

Сортовой состав: Ламбруско

Особенность: резервуарный метод (Шарма)

Крепость: 7,5%об.

Цвет: нежно-розовый

Аромат: изящный, насыщен оттенками лесных ягод, клубники и малины

Вкус: чистый, отлично сбалансированный, с оттенком лесных ягод и легкой сливочностью в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к мягким сырам, салатам, легким мясным закускам, ягодным десертам



На протяжении 140 лет Cantine 4 Valli прославляет город Пьяченца за его пределами. Вино из окрестностей Пьяченцы, Эмилия-Романья, изготовленное компанией Cantine 4 Valli по строгим правилам, становится лучшим послом своей земли во всем мире.

1882 год, когда Ахилле Феррари начинает виноделие и продажу вин из четырех долин Пьяченцы в городе. Это всего лишь небольшой магазин, расположенный в центре Пьяченцы, но он даст начало трехвековой семейной истории.

В 1952 году семья Перини присоединяется к семье Феррари в производстве вина, и после свадьбы Эмилио Перини и Мариалуизы Феррари официально основывается компания Cantine 4 Valli. Вместе они станут пионерами большого международного предприятия, вовлекая в него своих детей, внуков

и правнуков. Небольшой магазин переезжает со своего места в центре Пьяченцы в более просторное помещение.

В Cantine 4 Valli используется органический сертифицированный виноград: никаких пестицидов, только органические удобрения, использование биоразлагаемых материалов, внимание к микроклимату, экспозиции и почве. Это позволяет еще больше улучшить качество вин и в то же время обеспечить экологичность.

В настоящее время Cantine 4 Valli по-прежнему является семейным бизнесом. Пятое поколение семей Феррари и Перини присоединилось к своим родителям, чтобы продолжить оригинальный проект: производить вина высочайшего качества, способные наилучшим образом представить энологические традиции Пьяченцы.