

Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фэмили Вайнери Цинандали, сухое белое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Ркацители, Мцване

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, насыщенный, с множеством оттенков зеленых белых фруктов, груши и яблока, тонами цитрусовых

Вкус: освежающий, интенсивный, с большим обилием цитрусовых оттенком которые развиваются в оттенки дикой сливы алычи и сбалансированное средней длительности послевкусие

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: блюда из белой рыбы, легкие салаты, невыдержанные сыры, подходит в качестве аперитива, можно использовать местную грузинскую кухню без томатных соусов – хачапури, хинкали, купаты и т.д.



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фэмили Вайнери Алазанская долина, полусладкое белое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, микрорайон Цинандали

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Ркацители

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг\дм³

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, насыщенный, с профилем из спелых белых фруктов, груши, яблока, белого персика с легкой джемовостью

Вкус: сбалансированный, насыщенный, со средним телом и умеренной кислотностью, фруктовым профилем и средней длительности послевкусием с приятной сладостью

Температура подачи: 7-10 °C

Рекомендации по употреблению: блюда из белой рыбы, легкие салаты, невыдержанные сыры, подходит в качестве аперитива, можно использовать местную грузинскую кухню без томатных соусов – хачапури, хинкали, купаты и т.д.



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фэмили Вайнери Твиши, полусладкое белое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, микрорайон Рача-Лечхуми

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Цоликаври

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг\дм³

Особенность: производится по рача-лечхумской технологии (разновидность имеретинской) – ферментация в квевери (глиняные кувшины, зарытые в землю)

Цвет: соломенный с лимонными отблесками

Аромат: богатый, насыщенный, с букетом спелых белых фруктов, с проблеском оттенков полевых цветов

Вкус: гармоничный, яркий, с оттенками груши, белой сливы, персика. Послевкусие бархатистое, средней длительности

Температура подачи: 7-10 °C

Рекомендации по употреблению: блюда из белой рыбы, легкие салаты, невыдержанные сыры, подходит в качестве аперитива, можно использовать местную грузинскую кухню без томатных соусов – хачапури, хинкали, купаты и т.д.



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фамили Вайнери Мукузани, красное сухое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, микрорайон Мукузани

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 12,0-14,0 % об.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Особенность: производство по кахетинской технологии - ферментация в квебри (глиняных кувшинах)

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: комплексный, сложный, с богатым профилем из красных и черных ягод и фруктов – вишни, ежевики и граната, которые развиваются в оттенки перца, шоколада и табака

Вкус: бархатистый, насыщенный, с богатой зрелой танинностью, оттенками красных ягод, шоколада и табака. Послевкусие длительное, бархатное

Температура подачи: 15-17 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к ветчине, шашлыку, вареной говядине и сырам.

Можно использовать местную грузинскую кухню – чахохбили, сациви, люля-кебаб, хинкали и т.д.



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фамили Вайнери Саперави, красное сухое

Страна: Грузия, Кахетия

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Особенность: производство по кахетинской технологии - ферментация в квебри (глиняных кувшинах)

Цвет: ярко-вишневый

Аромат: яркий, сортовой, раскрывается тонами чернослива, красной черешни, других красных ягод и легкими оттенками кожи и дыма

Вкус: плотный, насыщенный, с бархатистой танинностью, с оттенками чернослива и красных ягод, с послевкусием средней продолжительности

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к мясу на гриле, шашлыку, говядине с сильной термообработкой и сырам. Можно использовать местную грузинскую кухню – чахохбили, сациви, люля-кебаб, хинкали и т.д.



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фамили Вайнери Пиромани, красное полусухое

Страна: Грузия, Кахетия

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 10-18 мг/дм³

Особенность: производство по кахетинской технологии - ферментация в квебри

Цвет: вишневый

Аромат: гладкий, яркий, с доминирующими нотами красных фруктов и сухофруктов, чернослива, кизила, граната

Вкус: гармоничный, интенсивный, с богатой танинностью, оттенками граната, чернослива и сухофруктов. Послевкусие средней длительности

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к пирожным, десертам, фруктовой тарелке сырам



Mildiani Family Winery

Вино Мильди́ани Фэ́мили Ва́йнери Алазанская долина, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг/дм³

Цвет: вишневый

Аромат: тонкий, насыщенный, с оттенками красных спелых фруктов, сливы, кизила и пряных нюансов специй

Вкус: гармоничный, средней интенсивности, с оттенками красных спелых фруктов, сливы, граната и средней длительности послевкусия с легким танином и сбалансированной кислотностью

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к пирожным, десертам, фруктовой тарелке и сырам



Mildiani Family Winery

Вино Мильди́ани Фэ́мили Ва́йнери Ахашéни, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, микрорайон Ахашени

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг/дм³

Особенность: производится по рача-лечхумской технологии (разновидность имеретинской) – ферментация в квевери (глиняные кувшины, зарытые в землю)

Цвет: темно-вишневый

Аромат: гармоничный, яркий, с насыщенными оттенками красных ягод – вишни и черешни с легкими пряными нюансами

Вкус: плотный, интенсивный, с тонами красных фруктов и ягод, с бархатисто танинным послевкусием средней длительности

Температура подачи: 12-14 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к фруктовой тарелке, сырам, легким салатам и легким мясным закускам



Mildiani Family Winery

Вино Мильди́ани Фэ́мили Ва́йнери Киндзмарау́ли, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Кахетия, микрорайон Киндзмараули

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Саперави

Крепость: 10,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг/дм³

Цвет: бордовый

Аромат: утонченный, богатый с множеством оттенков красных и черных ягод – малины, ежевики, вишни и земляники, на фоне которых проявляются легкие травянистые тона

Вкус: яркий, насыщенный, с интенсивными танинами и множеством тонов красных и черных ягод, с бархатным послевкусием средней длительности

Температура подачи: 12-14 °C

Рекомендации по употреблению: можно употреблять с различными вариациями хорошо прожаренного мяса и с различными видами сыров



Mildiani Family Winery

Вино Мильдиани Фэмили Вайнери Хванчкара, красное полусладкое

Страна: Грузия

Регион: Рача-Лечхуми, микрорайон Хванчкара

Производитель: Mildiani Family Winery

Сорта винограда: Александроули – 85%, Муджуретули – 15%

Особенность: производится по рача-лечхумской технологии (разновидность имеретинской) – ферментация в квевери (глиняные кувшины, зарытые в землю)

Крепость: 11,0-13,0 % об.

Сахар: 30-45 мг/дм³

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, богатый, интенсивный, с множеством оттенков красных и черных спелых ягод – клубники, малины, чернослива, кизила, черешни и смородины

Вкус: насыщенный, с яркой кислотностью и насыщенными танинами, с множественными оттенками красных и черных ягод и легкой пряностью. Послевкусие длительное, бархатистое

Температура подачи: 11-13 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к рачинскому лори (ветчина), легко прожаренным стейкам, сырам и пирожным



Mildiani
FAMILY WINERY

Старт производства был дан четырьмя братьями в 1991 году. Одни из первых производителей, которые разливали вино в керамические бутылки на территории СССР. Через несколько лет, в результате целенаправленного и упорного труда, была заложена основа строительства собственного винного предприятия, которое было оснащено итальянским оборудованием высшего качества. Предприятие расположено в Кахети, в одной из особых зон виноделия – Цинандали. Здесь производятся вина высшего качества и другие алкогольные напитки из винограда, которые, в течение лет, получили множество зарубежных наград. Саперави урожая 2002 года винодельни Милдиани стало первым грузинским вином (после распада Советского союза), которое было награждено серебряной медалью на международном конкурсе «Vinalies Internationales», состоявшемся в 2004 году в Париже.

Компания Милдиани владеет собственными виноградниками в разных зонах виноделия и полностью контролирует качества продукта на всех этапах производства.