Casello Bondoni Lugana Вино Казе́лло Бондо́ни Лугана, белое сухое

Страна: Италия Регион: Ломба́рдия

Производитель: Casello Bondoni

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Турбиана (Треббьяно ди Лугана) **Выдержка**: непродолжительная на дрожжевом осадке

Особенность производства: ручной сбор урожая, ферментация в емкостях из

нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный

Аромат: с оттенками спелого персика, нектарина, желтой груши и манго

Вкус: чистый, сбалансированный вкус с легкой кислотностью, яркой фруктовостью и

непродолжительным послевкусием **Температура подачи:** 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, оливками и брускеттами

Casello Bondoni Rocheta Вино Казе́лло Бондо́ни Роке́та, белое сухое

Страна: Италия Регион: Ломба́рдия

Производитель: Casello Bondoni

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне, Турбиана (Треббьяно ди Лугана)

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Особенность производства: ручной сбор урожая, ферментация в емкостях из

нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный с салатовыми бликами

Аромат: с оттенками спелого персика, нектарина, зеленого яблока, желтой груши и

незрелого ананаса

Вкус: чистый, сбалансированный вкус с освежающей кислотностью, фруктовыми

оттенками и легким послевкусием **Температура подачи:** 6-8 °C.

Гастрономия: сочетается с оливками, брускеттами, речной рыбой

Casello Bondoni Zonafranca Вино Казе́лло Бондо́ни Зонафранка, белое сухое

Страна: Италия Регион: Ломба́рдия

Производитель: Casello Bondoni

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Турбиана (Треббьяно ди Лугана)

Выдержка: 12 месяцев в дубовой бочке и непродолжительная выдержка в бутылке **Особенность производства**: ручной сбор урожая, ферментация в емкостях из

нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный с салатовыми бликами

Аромат: с оттенками спелого абрикоса, персика, желтой груши и сливочного крема **Вкус:** округлый, с плотным телом, сбалансированной кислотностью, фруктовыми

оттенками и продолжительным послевкусием

Температура подачи: 8-10 °C.

Гастрономия: сочетается с брускеттами, мясом птицы и речной рыбой







Casello Bondoni Rosaspina Вино Казе́лло Бондо́ни Розаспи́на, розовое сухое

Страна: Италия Регион: Ломба́рдия

Производитель: Casello Bondoni

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Марцемино, Гроппелло

Выдержка: непродолжительная в емкостях из нержавеющей стали

Особенность производства: ручной сбор урожая, ферментация в емкостях из

нержавеющей стали

Цвет: бледно-рубинового цвета

Аромат: с оттенками малины, клубники, вишни и сливок

Вкус: с сбалансированной кислотностью, спелыми ягодными оттенками и легким

послевкусием

Температура подачи: 6-8 °C.

Гастрономия: сочетается с фруктами и легкими паштетами

Хозяйство Казелло Бондони располагается в Ломбардии, рядом со знаменитым озером Гарда. Винодельческая история начинается в начале XX века, когда Микеланджело Томази покупает земли и старую ферму у семейства Бондони.

В 2000 году произошли серьезные перемены – под руководством Гаэтано Марии, праправнука Микеланджело, было построено новое здание винодельни, оснащённое современным оборудованием.

Виноградники находятся на холмах, почвы глинисто-песчаные, где глина преобладает. Большое количество света и смягчающее воздействие озера Гарда позволяют получить отличный зрелый урожай, который собирают исключительно вручную.



