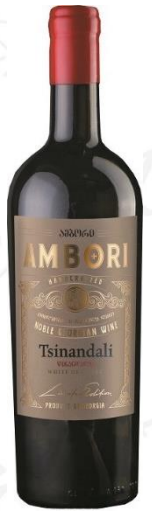


Ambori Tsinandali
Вино Амбóри Цинанда́ли, белое сухое

Страна: Грузия
Регион: Кахетия, Цинандали
Производитель: Badagoni
Сортовой состав: Ркацителы (преобладает), Мцване
Крепость: 13%об.
Цвет: соломенный
Аромат: приятный, с нотами желтых слив, травянистыми и цветочными оттенками
Вкус: среднетелый, округлый, в послевкусии преобладают фруктовые оттенки и сливочные нюансы
Температура подачи: 6-10°C
Гастрономия: подавать к птице со сливочным соусом, рыбе на гриле, салатам и сырам без длительной выдержки



Ambori Mukuzani
Вино Амбóри Мукуза́ни, красное сухое

Страна: Грузия
Регион: Кахетия, Мукузани
Производитель: Badagoni
Сортовой состав: Саперави
Крепость: 13%об.
Цвет: темно-рубиновый с фиолетовыми оттенками
Аромат: насыщенный с нотами малины, вишни, земляники и легкими сливочными оттенками
Вкус: гармоничный, среднетелый, с повышенной терпкостью и длительным послевкусием, в котором можно различить красные и черные лесные ягоды, и оттенки пряностей
Температура подачи: 16-18°C
Гастрономия: подавать к блюдам грузинской кухни на мангале из птицы, молодого ягненка, свинины, с пряными соусами и на основе томатов, а также выдержанным сырам



Ambori Khanchkara
Вино Амбóри Хванчкара́, красное полусладкое

Страна: Грузия
Регион: Рача, Хванчкара
Производитель: Badagoni
Сортовой состав: Александрóули, Муджурету́ли
Крепость: 12%об.
Цвет: светло-рубиновый с гранатовым оттенком
Аромат: изысканный, чувственный с джемовыми нотами малины, и других ягод, и легкими пряными оттенками
Вкус: гармоничный, среднетелый, со сбалансированной сладостью и длительным послевкусием, в котором можно различить красные и черные лесные ягоды, легкую горчинку и оттенки пряностей
Температура подачи: 10-16°C
Гастрономия: подавать к блюдам из мяса дичи, сырам с голубой плесенью (например, рокфор) и другие зрелые сыры



Винная компания «Бадагони» была основана в 2006 году в главном винодельческом регионе Грузии- Кахетии, в селении Земо Ходанеши. Компании удалось сочетать плодородность земли Кахетии с новейшими технологиями виноделия. Ежегодно завод выпускает более 3 млн. бутылок грузинского вина. Качество выпускаемой продукции позволило винам Бадагони попасть в Европу и с успехом продаваться.

Главный энолог компании- итальянский доктор Донато Ланатти. В 2014 году авторитетный в сфере виноделия Американский журнал «Wine Enthusiast» назвал его одним из лучших в пятерке

мировых энологов. В следующем году он был награжден высшей международной наградой - Оскаром вина («Oscar del Vino»), за заслуги в виноделии в Италии, Румынии, Швейцарии Грузии и других странах.

Донатто Ланатти достиг успеха благодаря уникальному исследовательскому подходу, который подразумевает постоянную инновацию и экстраординарные решения, при этом сохраняя винодельческие традиции региона.

Обязательно следует отметить, что винодельня Бадагони оснащена самыми современными технологиями не только в Грузии, но и во всей восточной Европе. Линии розлива обеспечивают безопасность продукции и полностью исключают попадание кислорода вино и его соприкосновение с металлом, что жизненно важно для сохранения органолептических характеристик вина. В автоматическом режиме происходит фильтрация воды, которая омывает бутылки перед розливом, что исключает появление болезней вина, вызываемым микроорганизмами (бактерий, дрожжей, каких-либо микробов).

Винодельня владеет собственными виноградниками в разнообразных микроразнообразиях Кахети. Контроль и анализ виноградников производится как с помощью лабораторий бадагони, так и силами международного исследовательского центра «Enosis Meraviglia» в Италии.

Из особенностей производства вина можно отметить то, что весь виноград собирается вручную, а прессование происходит таким образом, чтобы ягоды пустили сок, но семечка осталась целой, тем самым предотвращая излишнюю горечь, танины и нежелательные оттенки в аромате и вкусе вина.

«Бадагони» - единственный в Грузии завод, обладающий европейским сертификатом качества ISO. При этом компанию в Грузии называют «первым защитником древних Грузинских винодельческих традиций.»