

Tomaiolo **Вино Томайоло, белое сухое**

Страна: Италия, Умбрия

Регион: Орвието DOC

Производитель: Castellani SPA

Сортовой состав: Грекетто 50%, Мальвазия 30%, Требьяно 20%

Крепость: 12%об.

Особенность: непродолжительная выдержка в чанах из нержавеющей стали

Цвет: соломенный

Аромат: деликатный и освежающий, с минеральным оттенком известняка и тонами луговых трав, изящно дополненных желтым яблоком, спелым персиком и оттенком миндаля

Вкус: освежающий, элегантный, с оттенками свежескошенной травы, мякотью лимона, ощущением мяты и легкой горчинкой в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, блюда из морепродуктов, речной рыбы, овощными салатами, тостами с овощными брускетами



Villa Lucia Toscana Bianco **Вино Вилла Лучиа, Тоскана Бьянко, белое сухое**

Страна: Италия

Регион: Тоскана IGT

Производитель: Castellani SPA

Сортовой состав: Требьяно 85%, Шардоне 15%

Крепость: 12%об.

Цвет: соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: сладкие тропические ноты ананаса, банана и цитрусов, цветочные ароматы акации и легкие тона соломы

Вкус: освежающий, чистый, гармоничный, с цитрусово-цветочными оттенками и минеральным послевкусием

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасно подходит к холодным закускам, рыбным блюдам, белому мясу и салатам



Villa Lucia Toscana Rosso **Вино Вилла Лучиа, Тоскана Рóссо, красное сухое**

Страна: Италия

Регион: Тоскана IGT

Производитель: Castellani SPA

Сортовой состав: Санджовезе 85%, Каберне Совиньон 15%

Крепость: 12%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: гармоничный, изобилует оттенками спелых черной смородины, вишни и других фруктов, мяты и пряностей

Вкус: округлый, сочный с низким уровнем танинов, и длительным послевкусием с оттенками лесных ягод, фундуком и легким дымком

Температура подачи: 14-18 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с сырами, салатами с ростбифом, заправленными оливковым маслом, пряными мясными блюдами, пастой, пиццей, тапасами с вяленным томатом



Castellani — это семейная винодельня, основанная в 1903 году в Италии. С тех пор хозяйство претерпело множество инновационных изменений и значительных этапов развития. На сегодняшний день площади виноградников хозяйства насчитывают более 250 га в престижнейших районах Тосканы и Умбрии. В каждом регионе построены винодельни, что позволяет максимально быстро перерабатывать собранный урожай, сохраняя целостность ягод, избегая транспортировки.

В компании очень развита внутренняя инфраструктура. Своя лаборатория, оснащенная самым новым оборудованием, которая в свою очередь, контролирует работу еще 360 энологических лабораторий. Также производство оснащено тремя современными разливочными линиями наивысшего уровня, позволяющими максимально рационально использовать рабочее время. Бутылки с вином закупориваются корковой пробкой, которая постоянно подвергается всевозможным технологическим анализам. Через равные промежутки времени компания на свое усмотрение выбирает какое-то количество продукции и проводит деструктивные тесты, чтобы выявить и исключить возможные дефекты.

В Кастеллани уже много лет не используются химические удобрения, различные пестициды и другие вредные как для человека, так и для природы средства. Благодаря таким мерам их виноградники являются экологически чистыми. В результате исследований, которые опубликовали такие известные мировые издания как "Financial Times" и "Wall Street Journal", компания Кастеллани входит в список 500 лучших итальянских компаний!