

**Albino Armani Gewurztraminer**  
**Вино Альбино Армани Гвюрцтрамíнер, белое сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** Трентíно-Альто-Ади́дже, DOC Трентíно  
**Производитель:** Albino Armani  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Сортовой состав:** Гвюрцтрамíнер  
**Выдержка:** 1,5-3 месяца на дрожжевом осадке  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** соломенный  
**Аромат:** интенсивный, раскрывается оттенками белых фруктов, цветов розы, специй и меда  
**Вкус:** среднетелый, округлый, освежающий, со стойким послевкусием пряностей и медовыми оттенками  
**Температура подачи:** 11-13°C  
**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, сливочным сыром и фуа-гра под ягодным соусом



**Albino Armani Pinot Grigio**  
**Вино Альбино Армани Пино́ Грiджо, белое сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** Трентíно-Альто-Ади́дже, DOC Вальдадидже  
**Производитель:** Albino Armani  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Сортовой состав:** Пино Грiджо  
**Выдержка:** 1,5-3 месяца на дрожжевом осадке  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** бледно-соломенный  
**Аромат:** белые цветы, желтое яблоко и спелая груша, с оттенками тропических фруктов и яркой минеральностью  
**Вкус:** среднетелый, освежающий, послевкусие наполнено тонами персика, груши, цитрусовых цукатов  
**Температура подачи:** 10-12°C  
**Гастрономия:** сочетается с ризотто, морепродуктам, сливочным сыром, овощам на пару



**Albino Armani Sauvignon**  
**Вино Альбино Армани Совиньóн, белое сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** IGT Венето  
**Производитель:** Albino Armani  
**Сортовой состав:** Совиньон Блан  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Выдержка:** 1,5-3 месяца на дрожжевом осадке  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** соломенный с зеленоватым оттенком  
**Аромат:** лист чёрной смородины, крыжовник, зеленое яблоко гармонично дополнены оттенками шалфея, зеленого перца и травянистыми нотами  
**Вкус:** среднетелый, освежающий, с длительным послевкусием, посвященным тропическим фруктам – манго, папайе, лимону и легким пряным оттенкам  
**Температура подачи:** 10-12°C



**Гастрономия:** подходит к блюдам со спаржей, рыбой с соусами, устрицам

**Albino Armani Rose**  
**Вино Альбино Армани Розé, розовое сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** Трентіно-Альто-Ади́дже, IGP Валлагарі́на  
**Производитель:** Albino Armani  
**Крепость:** 12% об.  
**Сортовой состав:** Молинара, Корвина  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** нежно-коралловый  
**Аромат:** тонкий и деликатный, спелая земляника в сливках, малина, красные лесные ягоды  
**Вкус:** среднетелый, освежающий, деликатный, с земляникой и другими красными ягодами в послевкусии  
**Температура подачи:** 12-14°C  
**Гастрономия:** достаточно универсальное вино – подходит как к запеченной рыбе, морепродуктам, так и к блюдам из тушеного мяса



**Albino Armani Pinot Nero**  
**Вино Альбино Армани Пино́ Не́ро, красное сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** Трентіно-Альто-Ади́дже, DOC Трентіно  
**Производитель:** Albino Armani  
**Крепость:** 13% об.  
**Сортовой состав:** Пино Неро (Пино Нуар)  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** рубиновый с фиолетовым оттенком  
**Аромат:** нежный, чувственный, с яркими оттенками клубники, спелой вишни, черники и прочих спелых ягод, дополненных сливочными оттенками и ванилью  
**Вкус:** среднетелый, сочный, с низким уровнем танинов и длительным послевкусием, в котором явно ощущаются грибные, лакричные ноты, наравне с яркими ягодными оттенками  
**Температура подачи:** 16-18°C  
**Гастрономия:** сочетается с разнообразными блюдами из мяса



**Albino Armani Bardolino**  
**Вино Альбино Армани Бардоли́но, красное сухое**

**Страна:** Италия  
**Регион:** Венето, DOC Бардоли́но  
**Производитель:** Albino Armani  
**Крепость:** 12,5% об.  
**Сортовой состав:** Корвина, Рондинела  
**Особенность:** ручной сбор  
**Цвет:** рубиновый  
**Аромат:** нежный, с оттенками фиалки, и разнообразием красных спелых ягод  
**Вкус:** легкотелый, сочный, с низким уровнем танинов и послевкусием, раскрывающимся спелыми красными ягодами с легкой горчинкой вишневой косточки  
**Температура подачи:** 16-18°C  
**Гастрономия:** сочетается с белым мясом птицы, легкими твердыми сырами, пиццей и пастой



## Albino Armani Ripasso Valpolicella

### Вино Альбино Армани Рипассо Вальполичелла, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето, DOC Рипассо Вальполичелла

**Производитель:** Albino Armani

**Крепость:** 13,5% об.

**Сортовой состав:** Корвина, Корвиноне, Рондинелла

**Выдержка:** около 1 года в дубовой бочке

**Особенность:** ручной сбор, настаивание сусла на мезге, оставшейся от производства вина Амароне

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** яркий, с нотами перспелой вишни, ежевики, разнообразных специй и намеками на шоколад и табачный лист

**Вкус:** среднетелый, сочный, со средним уровнем танинов, очень длительным послевкусием, с тонами вишневого ликера, перспелых, увяленных красных ягод, и пряностей, в частности имбиря

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** сочетается с разнообразными блюдами из мяса, пикантными сырами



## ALBINO ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

Четыреста лет виноделия с бесконечной страстью к готовому продукту. В долине Адидже история семьи Армани и история виноградарства переплетаются с 7 декабря 1607 года. Это коллективная история, которая с того момента носит имя семьи.

Изучая все аспекты, от истории терруаров и вин до местных автохтонных сортов, Albino Armani занимаются постоянными исследованиями, проявляя тем самым уважение к территории и людям.

Участок Вальдадидже (долина реки Адидже), расположенный на юге Трентино, граничит с рекой и горами Лессиния. Это родина Albino Armani, где до сих пор выращивают виноград по системе Pergola Trentina, террасами, спускающимися с гор к реке. На микроклимат влияет близость озера Гарда, что дает значительные дневные и ночные перепады температур.

На самых высоких холмах Вальполичелла Классико, в Марано, расположены посадки нескольких автохтонных и самобытных сортов винограда в идеальной экспозиции относительно солнца. Людям остается только отдавать дань уважения медленным и требовательным обрядам выращивания винограда и изготовления вина, следуя принятым традициям. Сушка винограда происходит естественным путем в зоне, прилегающей к винному погребу.