















QUATTROVALL

Ігристе Fragolino Bianco являє собою еволюцію вина, виробленого на початку XIX століття, отриманого в результаті вініфікації винограду виду Vitis labrusca під назвою «суничний виноград», також званий «американський виноград». Ізабелла, родзинка Кассі. Це найстаріший американський виноград, впроваджений в Європі, і в даний час використовується лише для виробництва





QUATTROVALL

Ігристе Fragolino Rosso являє собою еволюцію вина, виробленого на початку XIX століття, отриманого в результаті вініфікації винограду виду Vitis labrusca під назвою «полуничний виноград», також званий «американський виноград», Ізабелла, родзинка Кассі. Це найстаріший американський виноград, впроваджений в Європі, і в даний час використовується лише для виробництва





Ігристе біле вино солом'яного кольору, зі смаком винограду і присмаком солодкуватоі полуниці, яке буде добре поєднуватися з десертами різних типів. Воно буде чудовим подарунком або просто доповненням затишного вечері

FRAGOLINO BIANCO

Ігристий напій на основі білого вина з суничним ароматом

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|--|
| СОРТКупажований |
| КОЛІРСолом'яно-жовтий |
| БУКЕТСвіжий, насичений.Виражений суничний аромат |
| СМАКГгристий, солодкий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ВМІСТ ЦУКРУ100 г/л |
| ФУДПЕЙРІНГ Відмінно підходить до тортів пирогів та фруктових салатів |
| ОБЬЕМ 0.75 л |

FRAGOLINO ROSSO

Ігристий напій на основі червоного вина з полуничним ароматом

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯЕмілія Романья |
|--|
| СОРТКупажований |
| КОЛІРЧервоний |
| БУКЕТСвіжий, насичений. Виражений полуничний аромат |
| СМАКІгристий, солодкий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ВМІСТ ЦУКРУ100 г/г |
| ФУДПЕЙРІНГ Відмінно підходить до тортів пирогів та фруктових салатів |
| ОБЬЕМ |

PESCA BIANCO

Ігристий напій на основі білого вина з ароматом персика

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|--|
| СОРТКупажований |
| КОЛІР Солом'яно-жовтий із зеленуватими відблисками |
| БУКЕТСвіжий і м'який, з дивовижним персиковим ароматом. |
| СМАКІгристий, солодкий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ВМІСТ ЦУКРУ70 г/л |
| ФУДПЕЙРІНГ Відмінний сам по собі. Також ідеально підходить до солодощів і фруктових салатів. |
| ОБЬЕМ 0.75 л |

PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C.



| ЮХОДЖЕННЯГревізс | |
|--|--|
| Глера | |
| Солом'яно-жовтий зі стійкою піною | |
| Яблука, груші та цитрусов | |
| Сухе, з присмаком цитрусових та груші | |
| СПИРТУ11% | |
| ЯРІНГІдеально з лососем, ікрою паштетом, креветками. Непогано буде поєднуватися і з сирами | |
| 0,75 л | |

MASTRO BINELLI

Просекко, нарівні з Asti Spumante, - одне з кращих ігристих вин Італії. У той же час це вино контролюється за походженням і найменуванням (категорія DOCG), тому ви можете бути впевнені, що купуєте високоякісний оригінальний продукт. prosecco - це виключно біле ігристе вино, як правило, сухе або з л мінімальним вмістом цукру.



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.

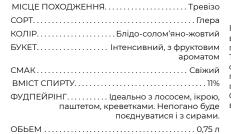
| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯТревізо |
|---|
| СОРТГлера |
| КОЛІРСолом'яно-жовтий |
| БУКЕТ Яблука, груші та цитрусові |
| СМАКСухе, з присмаком цитрусових та груші. |
| ВМІСТ СПИРТУ11% |
| ФУДПЕЙРІНГІдеально з лососем, ікрою, паштетом, креветками. Непогано буде поєднуватися і з сирами. |
| ОБЬЕМ 0,75 л |

MASTRO BINELLI

Вино Просекко - м'яке. свіже, з дрібним делікатним (бульбашками). перляжом У смаку і ароматі вина чітко вгадуються відтінки фруктів - яблук, груш, абрикосів, Просекко має яскраво вираженими первинними ароматами - ви відчуєте пахощі відразу ж, як тільки вино виявиться в бокалі



PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY **VELA DEL MAR**



MASTRO BINELLI

Походить з одноіменного винограду, вирощеного на пагорбі та сусідній рівнині Тревізо. Виноградники, орієнтовані на схід-захід та північ-південь, з 3500 лоз на гектар; лози віком 8-18 років. Середнє виробництво 2 кг винограду на лозі





Prodotto in Italy







Червоне ігристе вино, що має освіжаючий аромат, з характерним для червоного вина, смаком без зайвої терпкості і з солодкуватим присмаком.

LAMBRUSCO ROSSO I.G.T.

DOLCE FRIZZANTE

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|--|
| СОРТЛамбруско |
| КОЛІРБлискучий, рубіново-червоний |
| БУКЕТ Фруктовий, нотки чорниці та малини |
| СМАКСолодкий, свіжий і стійкий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГ Добре підходить до макаронних |
| виробів з м'ясними соусами, |
| соковитих страв на м'ясній основі, |
| смажених страв. |
| ОБЬЕМ |





4QUATTRO VALLI

Вино народжується не в бочках, а саме на виноградниках, у цьому переконані багато виноробів і з цим не посперечаєшся. Вино витримується виключно в дубових бочках, весь виноград збирається вручну. Ручна праця робітників виноробні оплачується високо, але компанія готова йти на такі витрати заради досягнення виняткової якості і унікального смаку своїх вин.

BIZZARRINO BIANCO SECCO

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|--|
| СОРТТребьяно, Шардоне |
| КОЛІРБлискучий, солом'яно-жовтий |
| БУКЕТ Інтенсивний аромат м'ти та живих квітів |
| СМАКНіжний, фруктовий |
| ВМІСТ СПИРТУ10,5% |
| ФУДПЕЙРІНГЗакуски, супи, риба, біле м'ясо та свіжий сир |
| ОБЬЕМ |
| ODDEM |





QUATTROVALLI

Секрет виніфікації цього вина у м'якому пресуванні та мацерації при температурі 23°С. Коли вино закінчує своє бродіння повільно при 18°C, воно зберігає свої тонкі фруктові аромати незміненими.

BIZZARRINO ROSSO SECCO

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|--|
| СОРТЛомбардія |
| КОЛІР Рубіново-червоний з фіолетовими відблисками |
| БУКЕТ Насичений, з нотками лісових ягід |
| СМАКФруктовий, м'який |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГ Варене м'ясо, печеня, дичина і різноманітні м'ясні нарізки |
| ОБЬЕМ |

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.



Frizante Amabile



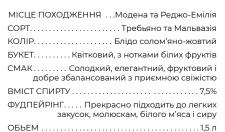
| місце походження модена та реджо-емілія |
|--|
| СОРТЛамбруско |
| КОЛІР Рубіново-червоний з фіолетовими відблисками |
| БУКЕТ Квітковий, з відтінками полуниці та вишні |
| СМАКНіжний солодкий, збалансований свіжістю, фруктовий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГУніверсальний |
| ОБЬЕМ |
| |

МІСПЕ ПОХОЛЖЕННЯ ... Молена та Реджо-Емілія Італійське червоне ігристе вино «Lambrusco Dell Emilia» - це алкогольний напій, який гармонійно впишеться в обстановку будь-якого застілля. Пляшку даного вина обов'язково варто мати вдома на випадок незапланованого приходу гостей. Може приємно супроводжувати будь-яку їжу. Чудово підходить до страв та нарізок, характерних для емілійської кухні



FRIZZANTINO AMABILE





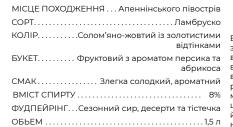


Може приємно супроводжувати будь-яку їжу. Чудово підходить до страв та нарізок, характерних для емілійської



BIZZARRINO BIANCO AMABILE

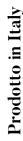






Відноситься до елітного класу за класифікацією італійських вин. На сьогоднішній день виробництво напівсолодких вин в Італії є однією з пріоритетних галузей винного мистецтва. Історія відкриття цього прекрасного напою йде корінням в середину минулого століття. хоча рецепт вина був отриманий понад 70 років тому. Основою для виготовлення Bizzarrino Amabile служить декілька видів білого винограду, фрукти.









CALDIROLA

Напівсолодке червоне ігристе Amabile Lambrusco Dell'emilia здивує Вас своїм ніжним виноградним смаком. Напівсолодке вино з сорту ламбруско гідно представляє свій регіон - Емілія-Романья. Завдяки невеликому вмісту алкоголю, в Італії такі вина споживають як щоденні напої. Створене спеціально для легких літніх вечерь на відкритому повітрі, воно ідеально супроводжує всю трапезу.

LAMBRUSCO DELL'EMILIA **AMABILE**

VINO FRIZZANTE

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|---|
| СОРТЛамбруско |
| КОЛІР Інтенсивно червоний |
| БУКЕТВиноградно-фруктовий |
| СМАКСолодкий, м'який |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГ Підходить для салямі та вареного м'яса |
| м яса |
| ОБЬЕМ |







Вино італійського виробництва регіону Лаціо та Умбрія, яке відноситься до елітного класу за класифікацією італійських вин. Основою для виготовлення Frizzantino Bianco служить декілька видів білого винограду, фрукти і деякі трави. Найкраще чути нотки польових трав і фруктів. Завдяки такому вдалому поєднанню має такий багатогранний смак з незабутньою кислинкою.

FRIZZANTINO BIANCO **AMABILE**

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Лаціо та Умбрія |
|---|
| СОРТТребьяно |
| КОЛІРБлідо-солом'яно-жовтий |
| БУКЕТ Фруктовий з легкою ароматичною ноткою |
| СМАКСолодкий, ігристий та збалансований |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГРекомендується з делікатними стравами на основі риби |
| ОБЬЕМ |





CALDIROLA

«Novellina» Spritz & Roll — освіжаючий, класичний італійський аперитив, слабоалкогольний коктейль, що представляє собою суміш із білого ігристого вина, аперитиву «Апероль» і содової води. Спритц популярний у якості аперитиву в області Венеція, де він був винайдений у середині XIX

SPRITZ & ROLL

Ароматизований коктейль на основі білого вина

| МІСЦЕ ПОХОДЖЕННЯ Емілія Романья |
|---|
| СОРТБілі сорти винограду |
| КОЛІР Інтенсивний помаранчевий |
| БУКЕТ Аромат цитрусових та трав із тропічними нотами |
| СМАК Солодкий і гіркий |
| ВМІСТ СПИРТУ |
| ФУДПЕЙРІНГВідмінний як аперитив і до десертів |
| ОБЬЕМ 0,75 л |





MALVASIA DOC

FRIZZANTE



ORTUGO DOC





MALVASIA DOC

FRIZZANTE DOLCE







GUTTURNIO



◎4QUATTROVALLI

- **\$\Q**\$ **\$\Q**\$ +30968151330
- **\\$ \\$** +30973718895
- **\$** \$ +30636318436



✓ quattro4valli.ukraine@gmail.com

Cantine Quattro Valli - uffici via Scotti 14, 29122 Piacenza (Italy) Tel. 0523 59621 - Fax 0523 596280 www.cantine4valli.it