ПРАЗДНИЧНЫЕ СКИДКИ НА ВСЕ ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНЬ ДО 40%

15.12-09.01

Шампань и игристые Франции

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonete

Шампанский дом Филипп Гоне

ТРАДИЦИЯ С 1830 года

Дом шампанских вин «Филипп Гоне» *существует уже на протяжении двух веков и 7 поколений*

Погреба Дома *были высечены в 1783 году из известняка в регионе Шампань*

****на некоторых их перегородках были найдены ископаемые и белемниты, которые и дали название престижному кюве, производимому домом Гоне - Шампань Филипп Гоне Белемнита Гран Крю Блан де Блан – «кюве престиж»***

Виноградник *- 19 га (объединяет 45 участков)*

Шардоне *– преобладает (1/3 в деревне Мениль), минеральные почвы, богатый терруар=высокое качество*

**владельцы, брат и сестра, Пьер и Шанталь, всегда хотели сделать шампанское «Филипп Гоне» неоспоримым эталоном в Мениль-сюр-Оже, а также прославить его на весь мир*

<u>Преимущества шампанских вин Филипп Гоне</u>

- *вино разливается по бутылкам без отделения от осадка, для создания оптимальных условий созревания. Этот этап является необходимым для развития ароматов и обогащения структуры вина*

- шампанские вина дома Гоне выдерживаются дольше, чем того требует законодательство, а именно как минимум 3 года, вместо 15 месяцев

Champagne Philippe Gonete

Интересные факты

- *шампанские вина Филипп Гоне экспортируются в 30 стран мира*
- *11 терруаров, среди которых виноградники Гран Крю и Премьер Крю*
- *ассамбляж винограда с разных участков придаёт вину сложный характер*
- *средний возраст виноградников от 30 до 40 лет*
- *культивационные работы (вспашка, скрещивание, засев травой и другие) проводятся с применением принципов органического земледелия, для максимальной защиты окружающей среды*
- *при изготовлении шампанских вин Гоне используется традиционный вертикальный пресс для более медленного, а значит и более деликатного выхода сусла, отжима*
- *большое количество бродильных ёмкостей позволяет винифицировать виноград с разных участков отдельно*

Champagne Philippe Gonet Grande Reserve Brut

Шампань Филипп Гоне Гран Резерв Брют

Сорта *- 30% Шардоне, 60% Пино Нуар, 10% Пино Менье*
Терруар *- мел толщиной 40 метров образовался в третичный период. Применяются органические принципы виноградарства*
Винификация *- горизонтальный автоматический пресс, первое брожение - 6 месяцев в стальных чанах, вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках не менее 3 лет при температуре 12С в подземных меловых штольнях.*
Бленд состоит из 30% резервного вина и 70% вина одного винтажа.
Технические данные *- алкоголь 12%, дозаж 8г/л*
Описание *- вино светло-соломенного оттенка, с цветочно-фруктовыми ароматами и полным фруктовым вкусом и свежим послевкусием*
Гастрономия *- подавать охлажденным в качестве аперитива или к жареным кальмарам, легкому салату*

Рейтинги *(88/100) Robert Parker, Vinous (90/100), (14,5/20) Guide Bettane & Desseauve, (92/100) Wine Spectator, Guide Gault Millau (15.5/20), одна звезда Guide Hachette des Vins 2009*

Цена *– 5680 – 30% = 3976 руб*

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonet Brut Rose

Шампань Филипп Гоне Брют Розе

Сорта - *90% Шардоне, 10% Пино Нуар*

Терруар - *мозаика участков, среди которых есть виноградник Премьер Крю в Кот-де-Блан. Меловые почвы толщиной 40 метров, образовавшиеся в третичный период. Применяются органические принципы виноградарства.*

Винификация - *горизонтальный автоматический пресс, первое брожение 6 месяцев в стальных чанах, вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках не менее 3 лет при температуре 12С в подземных меловых штольнях. Бленд состоит из 10-13% красного вина и 90-93% белого, в котором в свою очередь 30% резервного вина и 70% вина одного винтажа.*

Технические данные - *алкоголь 12%, дозаж 7г/л*

Описание - *нежно-лососевый цвет с янтарными отблесками, ароматы терпких красных ягод, вкус шелковистый и освежающий*

Гастрономия - *подавать охлажденным в качестве аперитива или к фруктовому салату*

Рейтинги: *(92/100) Vinous, (91/100) Wine Spectator, (91/100) Robert Parker, 17/20 Guide Rouge RVF 2010, (89/100) Gilbert et Gaillard 2011*

Это вино есть в ***картах ресторанов, имеющих звезды Мишлен****, например, «Le Petit Nice» (3 зв) в Марселе, «Michel Rostang» (3 зв) в Париже, «Thoumieux par Jean-François Piège» (2 зв) в Париже.*

Цена – *6990 – 30% = 4893 руб*

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonet Blanc de Blancs Brut Signature

Шампань Филипп Гоне Блан де Блан Брют Синьятюр
- главное вино, выражающее стиль дома

Сорт - *100% Шардоне, собранных на 19 разных участках, среди которых 13 обладают статусом Гран Крю*

Терруар - *меловые почвы толщиной 40 метров, образовавшиеся в третичный период. Применяются органические принципы виноградарства*

Винификация - *горизонтальный автоматический пресс, первое брожение 6 месяцев в стальных чанах, вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках при температуре 12С в подземных меловых штольнях. Бленд на 30% из резервного вина и на 70% - из вина одного винтажа*

Технические данные - *алкоголь 12%, дозаж 7г/л*

Описание - *вино блендо-золотистого цвета с прекрасной и долгой игрой пузырьков, с яркими ароматами спелых фруктов. Вкус насыщенный, мягкий и соблазнительный, с долгим послевкусием, полным свежести*

Гастрономия - *подавать охлажденным к лососю с зеленью, рыбному тартару, морепродуктам*

Рейтинги*: Wine Spectator 2013 (92/100), Vinous (92/100), Robert Parker, (89/100), Guide Gault*
Millau (16/20), Bronze Decanter 2012, RVF (15/20), Guide Guénaël Revel (16/20).

Рестораны Мишлен: *«Michel Rostang» (3 зв) – Париж, «Le Jules Verne» (1 зв) – Париж, «Jean-Georges» (3 зв) – Нью-Йорк.*

Цена 0,375л: *3690 – 35 % = 2399 руб*

Цена 0,75л в ПУ: *6890-40% = 4134 руб*

Цена 0,75л: *6690 - 30% = 4683 руб*

Цена 1,5л: *12 990 - 35% = 8444 руб*

Цена 3л: *35 900 - 40% = 21 540 руб*

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonet Brut Millesime Blanc de Blancs Grand Cru

Шампань Филипп Гоне Брют Миллезим Блан де Блан Гран Крю - винтажное шампанское гран крю

Сорт - *100% Шардоне, ягоды собраны на 13 разных участках Гран Крю в Кот де Блан*

Терруар - *меловые почвы толщиной 40 метров, образовавшиеся в третичный период. Применяются органические принципы виноградарства*

Винификация - *старинный деревянный вертикальный пресс, первое брожение - 6 месяцев в стальных чанах,вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках не менее 4 лет при температуре 12С в подземных меловых штольнях*

Технические данные - *алкоголь 12%, дозаж 5 г/л*

Описание - *вино зеленоватого оттенка, с прекрасной интенсивной игрой пузырьков; в букете чувствуются ароматы золотисто-желтых яблок, сливочного масла и свежей выпечки, а также легкие нотки дымка и цитрусовых. В шелковистом и свежем вкусе – лимонное безе, яблоки, минеральные тона. У вина прекрасный потенциал для хранения.*

Гастрономия - *подавать охлажденным к ризотто с жареными гребешками, а также к пармезану*

Рейтинги - *17/20 Jancis Robinson, (93/100) Vinous, 93/100 Robert Parker*

Цена – *9500 – 35% = 6175 руб*

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonet Belemnita Grand Cru Blanc de Blancs

Шампань Филипп Гоне Белемнита Гран Крю
Блан де Блан – «кюве престиж»,
лучшее лимитированное вино 2005 года

Сорт *- 100% Шардоне, урожай только лучших винтажей и только участков Гран крю в Мениль-сюр-Оже*

Терруар *- меловые почвы толщиной 40 метров, образовавшиеся в третичный период. Применяются органические принципы виноградарства*

Винификация *- старинный деревянный вертикальный пресс, первое брожение - 6 месяцев в стальных чанах, вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках не менее 5 лет при температуре 12С в подземных меловых штольнях.* ***Технические данные*** *- алкоголь 12%, дозаж менее 3 г/л*

Описание *- вино блестящего золотистого цвета с устойчивой, продолжительной игрой пузырьков. Оно благоухает ароматами меда, орехов, жареного миндаля, хлебных тостов. Вкус продолжительный, зрелый, минеральный. Вино обладает исключительным потенциалом хранения и может быть рекомендовано для бережной декантации в холодном состоянии*

Гастрономия *- можно подать его к карпаччо из гребешков с трюфелями*

Рейтинги *- (94/100) Robert Parker, (18/20) Guide Bettane & Desseauve, Gault & Millau (17/20).*

Рестораны Мишлен *- «Les Crayères» (2 зв) – Реймс, «Per Se» (3 зв) – Нью-Йорк, «L'Arpège» (3 зв) – Париж, «Le Clarence» (2 зв) - Париж*

Цена *– 26 900 – 35% = 17 485 руб*

DOBRO.WINE

Champagne Philippe Gonet Blanc de Blancs Extra-Brut 3210

***Цена** – 6990-35% = 4544 руб*

Шампань Филипп Гоне Блан де Блан Экстра-Брют 3210
3 года выдержки 2 терруара 1 сорт 0 дозаж

***Сорт** - 100% Шардоне, ягоды выращены в 2 разных районах Шампани: Кот де Блан и Кот де Бар*
***Терруар** - меловые почвы толщиной 40 метров, образовавшиеся в третичный период*
***Винификация** - горизонтальный автоматический пресс, первое брожение в течение 6 месяцев в стальных чанах, затем вторичное брожение и выдержка на осадке в бутылках не менее 3 лет при температуре 12С в меловых погребах в Мениль-сюр-Оже.*
Бленд на 30% из резервного вина и на 70% - из вина одного винтажа.
***Технические данные** - алкоголь 12%, дозаж 0 г/л*
***Букет** - это идеальный вариант для искушенных ценителей вин Шампани. Оно обладает ароматами цветов ириса и липы, цитрусовых фруктов, апельсиновой цедры, сливочного масла и свежей выпечки. Вкус свежий, отчетливо минеральный, при этом зрелый.*
***Гастрономия** - прекрасно сочетается со свежими устрицами, морским гребешком, черной икрой. Сервировать охлажденным*

***Рейтинги**: (92/100) Wine Spectator; (90/100) Robert Parker; (16/20) Gault & Millau.*
***Рестораны Мишлен:** «Le Bernardin» (3 зв) – Нью-Йорк, «L'Arpège» (3 зв) – Париж*

DOBRO.WINE

CHAMPAGNE

Ernest Remy

Grand Cru à Mailly-Champagne

Champagne Ernest Remy / Шампань Эрнест Реми

Дом Эрнест Реми *основан в 19 веке (само имение построено в 1852 г. в деревне Майи, которая в это время получила статус «Гран Крю»). Изабе Реми и его жена Зелия Дюбуа – представители винодельческих семей - основали компанию Реми-Дюбуа, решив не только выращивать виноград и продавать негоциантам, но и делать вино, торговать им.*

Шампань Реми-Дюбуа (прежнее название Дома Эрнест реми) был одним из участников и спонсоров павильона Шампани, построенного ко Всемирной выставке в Париже в 1900 году

Эрнест Реми – представитель рода – в начале 20 века переименовал хозяйство и на взлете экономике после 1-й Мировой Войны успешно развивал экспорт в разные страны

2-ая Мировая Война привела хозяйство в упадок, но в послевоенные годы Дом производил 15000 бутылок в год, имея 15 гектаров.

Эрнест Реми был мэром деревни Майи с 1947 по 1959 годы. После его смерти в 1975 году его вдова и дочь Элизабет возглавили семейный бизнес.

В 2007 году Алис Томан, дочь Элизабет и внучка Эрнеста Реми, совместно со своим мужем Тарреком Беррадой, имеющим русские корни, возглавили бизнес

Champagne Ernest Remy / Шампань Эрнест Реми

Терруар: *деревня Майи – центра района Гран Крю, в районе Монтань-де-Реймс*
Почвы: *меловые*
Виноградники: *экспозиция на север и северо-запад уменьшает влияние солнца, благодаря чему получаются очень свежие, деликатные и минеральные игристые вина. Средний возраст лоз – 25 лет*
Сорта*: звезда – Пино Нуар (местное название Кот де Нуар). Все вина Эрнест Реми производится из него (за исключением единственного вина!) на виноградниках Гран Крю в Майи-Шампань, где применяются эко-ориентированные техники. Только ручной сбор!*
Технология: *первичная винификация проводится в чанах при температуре 18-20 С. Для всех вин Эрнест Реми проводится яблочно-молочное брожение. Лучшее вино идет для создания винтажного шампанского. Некоторые вина перед розливом в бутылки выдерживаются в дубовых бочках. Вторичное брожение с конца мая – начала июня. Бутылки закладываются в меловой погреб, где t 10-11С, и вторичное брожение идет очень медленно. После дозажа еще 2 месяца в погребе. При минимальном сроке выдержки 12 месяцев, установленном законом,* ***шампанские Эрнест Реми выдерживаются как минимум в 3 раза дольше – не менее 3 лет.***

Champagne Ernest Remy Grand Cru a Mailly Brut
Шампань Эрнест Реми Гран Крю Майи Брют

Бленд - *100% Гран Крю из вин разных лет, воплощение стиля Эрнест Реми*
Сорт - *100% Пино Нуар*
Выдержка - *36 месяцев на осадке*
Дозаж - *7 г/л*
Цвет - *золотисто-медный*
Букет - *свежий фруктовый аромат и долгий вкус с оттенками яблока и груши*
Гастрономия - *подавать охлажденным в качестве аперитива или к изысканным блюдам из рыбы, белого мяса или овощей*

Рейтинги:
Effervescent du Monde 2017 – золото
Mundus vini 2014 – золото
Concours des Féminalise de Beaune 2010 – золото

Цена 0,375л: *3990 – 40% = 2 394 руб*
Цена 1,5л: *14 232 – 35% = 9 251 руб*
Цена 0,75л: *5990– 35% = 3 894 руб*

DOBRO.WINE

Французское Шампанское

Champagne Ernest Remy Grand Cru a Mailly Extra-Brut Millesime
Шампань Эрнест Реми Гран Крю Майи Экстра-Брют Миллезим

Бленд - *100% Гран Крю; вино одного года урожая, производится только в лучшие годы*
Сорт - *100% Пино Нуар из Майи*
Выдержка - *9 лет на осадке!!!!!*
Дозаж - *4 г/л*
Цвет – *золотистый с легким янтарным оттенком*
Букет - *букет зрелый и сложный, с ароматами сухофруктов, абрикоса, дымка и лесного ореха. Вкус живой, шелковистый, мягкий, с долгим и ярким послевкусием*
Гастрономия - *подавать охлажденным в качестве аперитива или к изысканным блюдам из рыбы, белого мяса или овощей*

Цена: *7950 – 30% = 5565 руб*

DOBRO.WINE

Французское Шампанское

Champagne Ernest Remy
Grand Cru a Mailly Rose de Saignee
Шампань Эрнест Реми Гран Крю Майи Розе де Сенье

Бленд - *100% Пино Нуар,*
40-летние виноградники Гран Крю
Сорт - *100% Пино Нуар из Майи*
Технология – *3 дня мацерация сусла на мезге*
Выдержка - *20 месяцев на осадке!!!!!*
Дозаж - *6 г/л*
Цвет – *красной смородины*
Букет - *ароматы клубники и малины, во вкусе замечательная ягодная свежесть*
Гастрономия - *ароматы клубники и малины, во вкусе замечательная ягодная свежесть*

Рейтинги:
Guida Grandi Champagne – 85/100
Guide Gerhard Eichelmann Champagne – 2 звезды
Guide Hachette – 1 звезда
IWSC 2015 – серебро
Vinalies Internationales 2015 – серебро Concours des Féminalise de Beaune 2013 - золото

Цена: *9880 – 30% = 6916 руб*

DOBRO.WINE

Французское Шампанское

Champagne Ernest Remy Grand Cru a Mailly Oxymore
Шампань Эрнест Реми Гран Крю Майи Оксимор

Бленд - *60% Пино Нуар (40-летние виноградники Гран Крю) и 40% Шардоне (виноградник Гран Крю)*
Технология *– тщательная селекция ягод, после ферментации и перед розливом в бутылки проводится полное яблочно-молочное брожение и выдержка в бургундских дубовых бочках в течение 8 месяцев*
Выдержка - *4 года на осадке, ручной дегоржаж*
Дозаж - *3 г/л* ***(экстра брют!!!)***
Цвет *– светло-золотистый с легким лососевым оттенком*
Букет - *букет открывается ароматами тостов и сливочного масла, а затем проявляются иные нотки: сухофруктов и меда. Вкус живой и свежий*
Гастрономия - *сочетается с выпечкой, курицей с грибным соусом, форелью с миндалем. Подавать охлажденным*

Рейтинги:
IWSC 2017 – серебро «лучшее в классе»
Mundus Vini 2014 - золото

Цена: *12 524 – 30% = 8767 руб*

DOBRO.WINE

Бургундия, Жан Лорон

CREMANT DE BOURGOGNE AOP \ Креман де Бургонь AOP

Категория *- вино игристое защищенного наименования места происхождения, категории AOP*

Регион *- Бургундия, Франция*

Сорта *– 85% Шардоне, 15% Алиготе*

Способ изготовления *- виноград собирают вручную.*

Мягкое прессование. Классический шампанский метод брожения. Брожение в стальных чанах - 8 дней

Дебурбаж –отстаивание сусла 12-24 часа

Розлив (без осадка) и выдержка в бутылках - 18 месяцев

**для официального присуждения наименования «Креман Де Бургонь» необходимо в обязательном порядке, после второй дегустации, получить согласие от Национального института разрешения и качества в Париже*

Тип *- белое брют*

Цвет *- бледно-золотистый*

Аромат и вкус *- восхитительный аромат с цветочными нотками, мягкий и бархатистый вкус, гармоничное, тонкое, с ореховой ноткой послевкусие*

Гастрономическое сочетание *- идеально для праздничного аперитива, оно также подчеркнет вкус даров моря, рыбы, птицы под сливочным соусом*

Температура сервировки *+6°C … +8°C*

Цена: *2519 – 40% = 1511 руб*

DOBRO.WINE

Эльзас Жан Гейлер

Jean Geiler Cremant D'Alsace Brut Blanc de Blancs AOP

Жан Гейлер Креман Эльзас Брют Блан де Блан

Категория *– вино защищенного наименования места происхождения, категории АОР*

Регион - *Эльзас, Франция*

Сорт - *Пино Блан, Осерруа, Шардоне (ручной сбор)*

Тип *– игристое брют*

Цвет *– бледно-золотистый с зеленоватыми бликами*

Технология *- вторичное брожение проходит в бутылке, выдержка на осадке составляет 12 месяцев*

Вкус и аромат *– аромат белых цветов и свежих фруктов. Свежий утонченный вкус с легкими нотками обжарки в послевкусии*

Гастрономическое сочетание *- отличный вариант в качестве аперитива или к морепродуктам (устрицы)*

Температура сервировки *+6°C … +8°C*

Потенциал выдержки в бутылке 3-4 года

Цена: *1890 – 40% = 1134 руб*

DOBRO.WINE

Эльзас Жан Гейлер

Jean Geiler Cremant D'Alsace Brut Rose
Жан Гейлер Креман Эльзас Брют Розе
Категория *– вино защищенного наименования места происхождения, категории АОР*
Регион - *Эльзас, Франция*
Сорт - *Пино Нуар (ручной сбор)*
Почвы *– глина и известняк*
Тип *– игристое розовое брют*
Цвет *– лососевый*

Технология *- вторичное брожение проходит в бутылке, выдержка на осадке составляет 15 месяцев*
Вкус и аромат *– нотки красных фруктов (земляники). В сбалансированном вкусе смородина с мягкими освежающими нотками*
Гастрономическое сочетание *- превосходный аперитив, также подойдет к фруктовым муссам и десертам, к белому сыру и клубничному пирогу*
Температура сервировки *+6°C … +8°C*
Потенциал выдержки в бутылке 2-3 года

Цена: *1950– 30% = 1365 руб*

DOBRO.WINE

Креман Лиму

Cremant de Limoux Jean Babou Brut Elegance

Креман де Лиму Жан Бабоу Брют Элеганс

Производитель: *Ле Виньеронс дю Сер Дарк – один из лучших и наиболее именитых производителей креманов в регионе Лиму*

Лиму *– лучшая зона на юге Франции для производства креманов. Креман – это игристое вино, сделанное по классическому бутылочному методу, такому же, какой используется в регионе Шампань. Вторичное брожение в бутылке и долгая выдержка в темных и прохладных подземных галереях придают этим игристым винам изящество и тонкий характер.*

Сорта: *60% Шардоне, 30% Шенен, 10% Мозак (ручной сбор)*

Винификация: *первая ферментация проводится в емкости из нержавеющей стали при низкой температуре (16°С); второе брожение – в бутылке.* ***Выдержка на осадке в течение 12 месяцев***

Букет: *Цвет золотистый с зеленым отблеском и мелкими пузырьками. Букет очень свежий и яркий, с ароматами белых цветов и цитрусовых. Постепенно проявляются ноты фундука и дымка. Вкус откровенный и яркий*

Гастрономия: *Подавать холодным, при температуре 7-8°С, в качестве аперитива или к блюдам из рыбы, птицы, белого мяса.*

Цена: *1850– 35% = 1203 руб*

DOBRO.WINE

Игристые Мезон дю Солей

Maison du Soleil/Мезон дю Солей
Брют

Сорта

Айрен, Совиньон блан, Шардоне

Цена: *649 – 30% = 454 руб*

Категория *- игристое вино*
Цвет *- золотисто-соломенный*
Букет *- освежающий, изысканный вкус с нотами белых фруктов, трав и выпечки, с приятной сладостью и нежным послевкусием*
Гастрономия *- превосходно сочетается с легкими десертами. Можно употреблять в качестве аперитива*
Подача +10С ...+12С.

Maison du Soleil/Мезон дю Солей
Полусладкое

Сорта

Айрен, Совиньон блан, Шардоне

Цена: *695 – 30% = 487 руб*

DOBRO.WINE

Игристые Италии

DOBRO.WINE

Вино игристое Mastio della Loggia Gran Cuvee белое брют

Вино игристое Mastio della Loggia Gran Cuvee белое брют, 0.75л

Регион - *Венето*

Сорта - *Пино блан, Гарганега*

Технология *–метод Шарма*

Цвет - *золотистый*

Вкус и аромат - *аромат с цветочными нотами.*

Гастрономия - *идеально сочетается с легкими и холодными рыбными закусками, салатами, сырами*

Температура сервировки *+6°C …+8°C*

Цена: 715 – 30% = 501 *руб*

DOBRO.WINE

Игристое вино "Mastio della Loggia" Gran Cuvee Dolce полусладкое

Регион *- Венето*

Сорта *- Требьяно, Гарганега, Мускат*

Технология *–метод Шарма*

Цвет *- золотистый*

Вкус и аромат *- аромат с цветочными нотами.*

Гастрономия *- идеально сочетается с легкими и холодными рыбными закусками, салатами, сырами*

Температура сервировки *+6°C …+8°C*

Цена: 715 – 30% = 501 *руб*

DOBRO.WINE

Prosecco Sensi 18K
Просекко Сенси DOC

Регион - *Венето, Италия*
Категория - *DOC*
Сорт винограда - *Глера 100%*
Тип - *вино игристое белое брют*
Цвет - *бледный соломенно-желтый*
Метод - *Шарма*
Аромат - *изысканно-тонкий ноты груши, цитрусовых, белых плодов и белых лепестковых цветов*
Вкус - *удивительно фруктовый, приятно-сухой и великолепно свежий вкус, с идеально сбалансированной текстурой, которая сочетает в себе нежную кислотность и живое, сливочное послевкусие*
Гастрономическое сочетание - *превосходно как аперитив, подходит для закусок, закусок из сырой рыбы и морепродуктов на пару. Незабываемо, когда в паре с шоколадными пирожными и пирогами.*
Температура подачи *6-8С*

18K PROSECCO
Silver Medal
JapanWine Challenge 2016

18K PROSECCO
Bronze Medal
Decanter World Wine Awards 2017

18K PROSECCO
90 points
I migliori vini italiani 2016 by Luca Maroni

18K PROSECCO
Silver Medal
Berliner Wein Trophy 2015

Цена: 2290 – 30% = 1603 *руб*

DOBRO.WINE

Блан де блан

Blanc-de-Blancs Sensi 18K/ Блан де Блан белое полусухое

***Регион** – Венето, Италия*
***Сорт винограда** - Шардоне 100%*
***Тип** - вино игристое белое полусухое*
***Цвет** - соломенно-желтый*
***Метод** - Шарма*
***Аромат** - тона груши, банана, цветков апельсина и боярышника*
***Вкус** - сбалансированный, мягкий с выраженной сладостью, которая прекрасно интегрирована и поддерживается кислотностью.*
***Гастрономическое сочетание** - идеально подходит в качестве аперитива и сопровождение к закускам, блюдам из морепродуктов*

***Температура подачи** 6-8С*

***Цена: 2260 – 35% = 1469** руб*

DOBRO.WINE

Пино Неро

Pinot-Noir Rose Sensi 18K/Пино Нуар брют розе

Регион - *Венето, Италия*
Сорт винограда - *Пино Нуар 100%*
Тип - *вино игристое розе брют*
Цвет - *яркий, глубокий цвет и тонкий красивый перляж*
Метод *- Шарма*
Аромат - *аромат свежий, приятный, обогащен нотами белых цветов и спелых фруктов, таких как ежевика, малина и клубника*
Вкус - *вкус нежный, имеет идеальный баланс между фруктовыми и кислыми нотами*
Гастрономическое сочетание - *идеально подходит как стильный аперитив для празднования самых важных событий. Он хорошо сочетается с закусками, первыми блюдами из рыбы, а также морепродуктами, моллюсками и рыбой в целом.*
Температура подачи *8-10С*

18K PINOT NOIR ROSÉ
Gold Medal
Berliner Wein Trophy 2018

18K PINOT NOIR ROSÉ
Bronze Medal
Decanter World Wine Awards 2017

Цена: 2290 – 30% = 1603 *руб*

DOBRO.WINE

Тости Асти DOCG

TOSTI ASTI DOCG
ТОСТИ АСТИ DOCG
Категория - *вино игристое*
Сорт - *Москато бьянко (ручной сбор)*
Цвет - *соломенно-желтый с блестящими бликами*
Тип - *белое сладкое*
Вкус и аромат - *аромат свежий с элегантными фруктовыми нотками. Вкус тонкий, сбалансированный. В послевкусии отчетливо ощущается аромат винограда*
Гастрономическое сочетание – *со сладостями, сухой выпечкой, фруктами и мороженым*
Температура употребления *+6°C ...+8°C*
Объём - *0,75л*
САХАР *: 90 г / л*
Избыточное давление : *5,5 бар*

Награды

2019 г. - пятьдесят лучших серебряных медалей Асти Дока
2019 серебряная медаль Catavinum (международный конкурс вина и спиртных напитков в Испании)

Цена 0,2: 564 – 30% = 395 *руб*

Цена 1,5: 2813 – 25% = 2110 *руб*

Цена 0,75: 1013 – 30% = 709 *руб*

DOBRO.WINE

Тости Москато

TOSTI MOSCATO
ТОСТИ МОСКАТО
Категория *- вино игристое*
Сорта *- Москато бьянко*
Цвет *– ярко-соломенный*
Тип *- белое сладкое*
Вкус и аромат *– свежий и фруктовый, приятно ароматный с типичным ароматом винограда Москато. Вкус сладкий и гармоничный. Послевкусие усиливает фруктовые и ароматические ноты*
Гастрономическое сочетание *- для усиления десертов, фруктов, мороженого и сухой выпечки*
Температура употребления *+6°C ...+8°C*
Объём *- 0,75л*

САХАР *: 80-90 г / л*
Избыточное давление *: 5,5 бар*

Награды

2018 золотая медаль Catavinum (международный конкурс вина и спиртных напитков в Испании)
Международный конкурс вина 2018 года, золотая медаль

Цена: 979– 30% = 685 *руб*

DOBRO.WINE

Тости, 24 Пьюр Голд

Tosti Grand Cuvee 24 Pure Gold/Тости Гранд Кюве 24 Пьюр Голд

24 PURE - это элегантный, модный и современный образ. Особые итальянские пузырьки в драгоценном металле. Сухие, насыщенные и изысканные пузырьки с тонким и золотистым перляжем. Пузырьки чистые, как 24-каратное золото, и такие же уникальные, как и ощущения от этого редкого Brut Gran Cuvée

Категория *- вино игристое*

Сорта *- ассамбляж белых сортов , среди которых Шардоне*

Цвет *– бледно-соломенно-желтый с яркими отблесками*

Тип *- белое брют*

Технология *- в сусло добавляют сахарный сироп для вторичного брожения и достижения уровня давления 5,5 бар. Брожение идёт с баттонажем (перемешивание осадка). Затем фильтрация и дозаж (добавление сахарного сиропа для придания степени необходимой сладости). Метод Шарма.*

Вкус и аромат *– свежий и фруктовый аромат с нотами цветов и хлебной корочки. Хороший баланс между кислотностью и остаточным содержанием сахара*

Гастрономическое сочетание *- для усиления десертов, фруктов, мороженого и сухой выпечки*

Температура употребления *+10°C ...+12°C*

Объём *- 0,75л*

Награды

2018 Catavinum, Gold Medal

2018 Decanter wine Award, Bronze Medal

2018 Catavinum, Gold Medal

2018 International Wine Challenge, Gold Medal

Цена: 1998 – 30% = 1399 *руб*

DOBRO.WINE

Тости, Баттерфлай

Tosti Butterfly/ Тости Баттерфлай

Категория *- вино игристое*

Сорта *- ассамбляж белых сортов винограда*

Цвет *– светло-желто-соломенный с яркими бликами*

Тип *- белое полусухое*

Технология *- в сусло добавляют сахарный сироп для вторичного брожения и достижения уровня давления 5,5 бар. Брожение идёт с баттонажем (перемешивание осадка). Затем фильтрация и дозаж (добавление сахарного сиропа для придания степени необходимой сладости). Метод Шарма.*

Вкус и аромат *– свежий фруктовый аромат ,насыщенный, приятный вкус*

Гастрономическое сочетание *- отлично сочетается с закусками и блюдами из рыбы и моллюсков. Также отлично сочетается с десертами и сладостями*

Температура употребления *+6°С ...+8°С*

Объём *- 0,75л*

Цена: 1033 – 30% = 723 *руб*

DOBRO.WINE

Тости Просекко

TOSTI PROSECCO DOC
ТОСТИ ПРОСЕККО DOC
Категория *- вино игристое*
Сорт *- Глера (провинции Беллуно, Гориция, Падуя, Порденоне, Триест, Тревизо, Удине, Венеция и Виченца)*
Цвет *– светло-соломенно-желтый с блестящими отблесками*
Тип *- белое сухое*
Вкус и аромат *– мягкий и живой. Хорошо сбалансированное сочетание типичного аромата и слегка горьковатой ноты. Послевкусие приятное и четкое*
Гастрономическое сочетание *– превосходно в качестве аперитива*
Температура употребления *+6°C …+8°C*
Объём *- 0,75л*
САХАР *: 16 г / л*
Избыточное давление *: 5,5 бар*

Награды
2019 Mundus Vini - 85/100

Цена 0,2: 564 – 30% = 395 *руб*

Цена 0,75: 1120 – 30% = 784 *руб*

DOBRO.WINE

Розовое Просекко

Tosti Prosecco DOC Rosè Millesimato

Тости Просекко Розе Миллезимато

****Просекко миллезимное***

Категория *– Вино игристое с защищенным наименованием места происхождения, категории ДОК, региона Венето*

Сорт *– Глера 85% и Пино Нуар 15%*

Винификация *– отдельно изготовление тихого белого вина из Глеры и отдельно - из Пино Нуара с непродолжительной мацерацией на кожице для приобретения розового цвета. После смешивания и добавления тиражного ликера вино выдерживается на осадке минимум 60 дней.*

Цвет *– бледно-розовый цвет*

Аромат и вкус *– аромат тонкий и освежающий, с отчетливыми ягодными нотами, в первую очередь, клубники. На вкус вино округлое с приятной минеральностью. Послевкусие долгое, но элегантное.*

Гастрономическое сочетание *– хорошо подойдет в качестве аперитива, а также с блюдами из рыбы, моллюсков и белого мяса.*

Температура подачи *- +6°C ... +8°C*

Цена: 1289 – 30% = 902 *руб*

Пинк Москато

TOSTI PINK MOSCATO
ТОСТИ ПИНК МОСКАТО
Категория *- вино игристое*
Сорта *- 85% Москато, 15% ароматные красные сорта*
Цвет *- ярко-розовый с фиолетовыми отблесками*
Тип *- розовое сладкое*
Вкус и аромат *– ноты малины, красной ягоды и черной вишни. Интенсивный вкус, хороший баланс сладости и кислотности. В послевкусии отчетливо ощущаются аромат винограда, ноты малины и черной вишни*
Гастрономическое сочетание *- идеально в качестве аперитива*
Температура употребления *+6°C ...+8°C*
Объём *- 0,75л*

САХАР *: 100 г / л*
Избыточное давление *: 5 бар*

Награды

2019 серебряная медаль Catavinum (международный конкурс вина и спиртных напитков в Испании)
2018 золотая медальCatavinum
Международный конкурс вина 2018 года, золотая медаль

Цена: 1082 – 30% = 757 руб

DOBRO.WINE

Вальдебьядене, Италия

Tonon Conegliano Valdobbiadene Superiore
Тонон Конельяно Вальдоббьядене Просекко Супериоре

Категория *– вино игристое защищенного наименования места происхождения, категории DOCG*
Регион *– Вальдебьядене*
Сорта *– Глера*
Цвет *- чистый соломенно-желтый цвет, оживленный тонким стойким перляжем*
Тип *– экстра драй*
Технология *– сусло сразу отделяется от кожицы, для усиления свежести и аромата. Затем вино контактирует с лучшими дрожжами 30-60 дней в резервуарах под давлением при температуре 18 ° С. После этого вино охлаждают при -4 ° С в течение 8-10 дней для стабилизации, а затем фильтруют и разливают по бутылкам*

Вкус и аромат *– свежий фруктовый аромат с хорошей плотностью и ароматом персика и кислого яблока.*

Гастрономическое сочетание *– хорошо сочетается с овощными рыбными закусками и нежными блюдами. Также хорошо сочетается с фруктами. Отлично подходит в качестве аперитива*

Температура употребления +6°С …+8°С

Цена 0,75 : 1490 – 35% = 969 *руб*
Цена 1,5 : 3290 – 35% = 2303 *руб*

DOBRO.WINE

Венето, Италия

Tonon Villa Doral Prosecco /Тонон Вилла Дорал Просекко

Категория *– вино игристое защищенного наименования места происхождения экстра драй, категории DOC*

Регион *– Венето*

Сорт *– Глера*

Цвет *- бледно-соломенно-желтый цвет с мелким перляжем*

Тип *– экстра драй*

Технология *- сусло сразу отделяется от кожицы, для усиления свежести и аромата. Затем вино контактирует с лучшими дрожжами 30-60 дней в резервуарах под давлением при температуре 18 ° С. После этого вино охлаждают при -4 ° С в течение 8-10 дней для стабилизации, а затем фильтруют и разливают по бутылкам*

Вкус и аромат *– вино фруктовое, слегка ароматное с нотами медовых цветов и диких яблок*

Гастрономическое сочетание *– отлично подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с закусками, нежными блюдами и рыбой в целом*

Температура употребления +6°С …+8°С

Цена 0,2: 540 – 30% = 378 *руб*

Цена 0,75: 990 – 30% = 378 *руб*

DOBRO.WINE

Венето, Италия

Villa Doral Prosecco Rosè

Вилла Дорал Просекко Розе

Категория *– вино игристое защищенного наименования места происхождения, категории DOC*

Регион *- Венето*

Сорта – *90% Глера, 10% Пино Нуар*

Тип *– розовое брют*

Винификация *– Первичная ферментация двух сортов происходит раздельно. Для Глеры кожица немедленно удаляется, чтобы усилить ее свежесть и аромат. Для получения идеального оттенка Пино Нуар подвергается короткой мацерации при температуре 10°С в течение 24 часов. После чего вина смешивают и помещают в автоклавы, где, находясь в тесном контакте с дрожжами около 90 дней при температуре 18 °, происходит вторичная ферментация.*

Цвет *– нежно-розовый*

Вкус и аромат *– фруктово-цветочный аромат с выделяющимися нотами клубники, красной смородины, персика и экзотических фруктов. Вкус нежный и освежающий с приятной минеральностью.*

Гастрономическое сочетание *- прекрасно подойдет к канапе и другим мясным и рыбным закускам, а также к легким горячим блюдам.*

Температура сервировки *+6°С … +8°С*

Цена: 1100 – 30% = 770 *руб*

DOBRO.WINE

Чезарини Сфорца 1673 Экстра брют Резерв Тренто DOC

Регион *- Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия*
Категория *- Тренто DOC*
Сорт винограда *- Шардоне 100% (старые лозы, высота виноградников 550-670 м, урожайность 5000 кг/Га)*
Кислотность *- 6,5 гр/л*
Тип *- экстра брют*
Сюрли *- 48 месяцев*
Цвет *- Соломенно-золотистый искристый*
Аромат *- интенсивный аромат с нотами белых цветов, спелых фруктов, минеральными оттенками.*
Вкус *- гармоничный, свежий, сливочный вкус с нотами спелых фруктов, тропических фруктов, хорошей кислотностью, минеральными оттенками в длительным послевкусии.*
Гастрономическое сочетание *- превосходно как аперитив*

Температура подачи *10-12С*

Цена: 4089 – 40% = 2453 *руб*

DOBRO.WINE

Чезарини Сфорца 1673 Брют Розе Тренто DOC

Регион *- Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия*
Категория *- Тренто DOC*
Сорт *- Пино Неро 100% (старые лозы, высота виноградников 450-600м, урожайность 5000 кг/Га)*
Кислотность *- 6,5 гр/л*
Тип *- брют*
Сюрли *- минимум 60 месяцев*
Цвет *- нежно-розовый*
Аромат *- в аромате вина ощущаются оттенки цветов боярышника и нотки красной смородины.*
Вкус *- нотки сладкого миндаля и ароматного мускуса. Послевкусие продолжительное*
Гастрономическое сочетание *- превосходно как аперитив, а также как сопровождение к изысканным закусками десертам*
Температура подачи *8-10С*

MUNDUSVINI	MUNDUS vini	ORO	per l'annata 2011
THE WINEHUNTER AWARD - MERANO WINE FESTIVAL	Merano WineFestival since 1992	ROSSO	per l'annata 2011
VINI BUONI D'ITALIA - TCI	VINIBUONI D'ITALIA	★★★★ 4 STELLE	per l'annata 2011

Цена: 4089 – 40% = 2453 *руб*

DOBRO.WINE

! Чезарини Сфорца 1673 Нуар Натюр Тренто DOC

Регион *- Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия*
Категория *- Тренто DOC*
Сорт *- Пино Неро 100% (старые лозы, высота виноградников 500-600 м, урожайность 4500 кг/Га)*
Кислотность *- 6,5 гр/л*
Тип *- брют натюр*
Сахар *<1 гр/л*
Сюрли *- 48 месяцев*
Цвет *- соломенно-золотистый искристый*
Аромат *- интенсивный аромат с нотами белых цветов, спелых фруктов, минеральными оттенками.*
Вкус *- гармоничный, свежий, сливочный вкус с нотами спелых фруктов, тропических фруктов, хорошей кислотностью, минеральными оттенками в длительным послевкусии*
Гастрономическое сочетание *- превосходно как аперитив*

Температура подачи *10-12С*

Цена: 3985 – 40% = 2391 *руб*

DOBRO.WINE

Чезарини Сфорца 1673 Брют Тренто DOC МАГНУМ

Регион *- Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия*
Категория *- Тренто DOC*
Сорт *- Шардоне 100%*
Кислотность *6,5 гр/л*
Тип *- брют*
Сюрли *- 24-36 месяцев*
Цвет *- соломенно-золотистый искристый*
Аромат *- интенсивный аромат с нотами белых цветов, спелых фруктов, минеральными оттенками.*
Вкус *- гармоничный, свежий, сливочный вкус с нотами спелых фруктов, тропических фруктов, хорошей кислотностью, минеральными оттенками в длительным послевкусии.*
Гастрономическое сочетание *- превосходно как аперитив*

Объем*: 1,5 литра*
Температура подачи *10-12С*

Цена 1,5: 4968 – 30% = 3478 *руб*

DOBRO.WINE

Чезарини Сфорца 1673 Розе Брют Тренто DOC МАГНУМ

Регион *- Тентино Альто-Адидже, Тренто, Альта Валле ди Чембра, Италия*
Категория – Тренто *DOC*
Сорта *- Шардоне 85%, Пино Неро 15%*
Кислотность *- 6,5 гр/л*
Тип *- брют*
Сюрли *- 24-36 месяцев*
Цвет *- нежно -розовый*
Букет *- в аромате вина ощущаются оттенки цветов боярышника и нотки красной смородины. Нотки сладкого миндаля и ароматного мускуса во вкусе. Послевкусие продолжительное.*
Гастрономическое сочетание *- превосходно как аперитив, а также как сопровождение к изысканным закусками десертам*

Объем*: 1,5 литра*

Температура подачи *10-12С*

Цена 1,5: 4968 – 35% = 3229 *руб*

DOBRO.WINE

Италия, Марке

Centanni Passerina Spumante
Чентанни Пассерина Спуманте
Категория *– DOC*
Регион *– Монтефьоре-дель-Азо, Марке, Италия*
Сорт *– 100% Пассерина*
Тип *– брют*
Способ *– шампанский*
Сбор урожая *– ручной в маленькие корзинки, на рассвете и в сумерках в середине августа*
Винификация *– отжим с понижением температуры. Ферментация при контролируемой температуре 10°С в чанах из нержавеющей стали. После розлива по бутылкам и добавления тиражного ликера вино выдерживается на осадке 24 месяца.*
Цвет *– соломенно-желтый*
Аромат и вкус *- игристое вино обладает ароматом зеленых яблок, алычи, а также тонами миндаля и тостов. Вкус чистый, элегантный, с приятной кислинкой и долгим послевкусием.*
Гастрономическое сочетание *– молодые сыры, белое мясо и рыба.*
Температура подачи *– 8-10°С*
Миллезим *– 2016*

Цена: 3490 – 30% = 2443 *руб*

DOBRO.WINE

Игристые Испании

DOBRO.WINE

ИСПАНИЯ

Вино игристое "Мучо Мас" белое экстра драй 0,75
Mucho Mas Extra Dry sparkling 0,75

Тип *– игристое, экстра драй*
Регион *– Испания*
Сорта *– шардоне, виура*
Винификация *– Метод Шарма-Мартинотти. Часть шардоне ферментирована в новых дубовых бочках из американского и французского дуба. Выдержка на осадке от 6 до 12 недель.*
Аромат и вкус *– Ярко-желтый цвет. Тонкие ноты поджаренной булочки с ванилью, игра спелых цитрусовых и косточковых ароматов, сливочное послевкусие.*
Гастрономическое сочетание *– идеальное вино в качестве аперитива, к мясу птицы, макаронным изделиям, морепродуктам, лососю и сырам.*
Температура подачи *- 6-10°С*

Цена: 850 – 35% = 553 *руб*

DOBRO.WINE

Испания

CAVA SUTRA/Кава Сутра

Слоган и- 100% удовольствия!

** Бесспорно, Камасутра - одна из важнейших книг о любви, соучастии и о человеческой анатомии. Ровно, как и Кава Сутра, которая была создана, как дань этому вневременному произведению, но с тонкой интерпретацией удовольствия и веселья*

Тип – *белое игристое , брют*

Категория - *DOP*

Регион - *Кава, Утиель-Рекена, Испания*

вина Кава DO производятся в Каталонии, там же располагается и правообладатель. Но немалое количество известных марок вина производится в восточной части Утиель-Рекены. Специально для Кавы виноделы Утиель-Рекены производят игристые розовые и белые вина

Сорта – *90% Макабео и 10%Шардоне*

Цвет *– бледно-соломенный*

Выдержка *– 11 мес. на осадке*

Аромат и вкус – *свежие белые косточковые фрукты с цитрусовыми нюансами. Вино с нежно- бархатными пузырьками и с освежающей кислотностью*

Гастрономическое сочетание – *для наслаждения в уединененной обстановке с отличной компанией*

Температура подачи *4-8С*

Цена: 1505 – 30% = 1054 *руб*

DOBRO.WINE

Кава *FERRIOL*

ФЕРРИОЛЬ БЕЛОЕ БРЮТ
вино игристое защищенного наименования места происхождения, категории Д.О.

Регион *- Кава, Пенедос, Каталония*

Сорта *- Макабео, Ксарельо и Парельяда, выращенные на собственных виноградниках*

Технология *– традиционный метод*

Цвет *- золотистый*

Вкус и аромат *- аромат с нотами фруктов. Вкус хрустящий, свежий, с тонами фруктов и минеральными нотками в послевкусии*

Гастрономия *- идеально сочетается с легкими и холодными мясными закусками, салатами, сырами*

Температура сервировки *+6°C ...+8°C*

Цена: 780 – 30% = 546 *руб*

DOBRO.WINE

Кава *FERRIOL*

ФЕРРИОЛЬ БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

вино игристое защищенного наименования места происхождения, категории Д.О.

Регион *- Кава, Пенедос, Каталония*

Сорта *- Макабео, Ксарельо и Парельяда, выращенные на собственных виноградниках*

Технология *– традиционный метод*

Цвет *- соломенный*

Вкус и аромат *– изысканный фруктовый аромат. Освежающий вкус, сохраняющий прекрасный баланс между тончайшей сладостью и кислотностью, послевкусие с тонами фруктов*

Гастрономия *- идеально сочетается с легкими и холодными мясными закусками, салатами, сырами*

Температура сервировки *+6°C …+8°C*

Цена: 870 – 30% = 609 *руб*

DOBRO.WINE

Испания, Пенедес

Albet i Noya Efecte Reserva Brut Penedes

Альбет и Нойа Эфекте Резева Брют Пенедес

Регион *– Пенедес, Испания*

Категория *– DO*

Сорта *– Макабео, Шарелло и Парельяда, небольшое количество Шардоне*

Тип *– белое брют*

Виноградарство *- 30-летние виноградники, известняковая почва, высота 290 метров, наклон 3-8%, юго-западная экспозиция, урожайность 7500 кг/га.*

Винификация *- ручной сбор урожая и сортировка винограда. Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15°С. Вторая ферментация по классическому бутылочному методу «шампенуаз», выдержка 18 месяцев на осадке.*

Крепость *– 12% /* ***сахар*** *7,5 г/л*

Цвет *– светло-соломенный*

Аромат и вкус *– Выраженные ароматы цитрусовых фруктов и зеленых яблок, которые прекрасно сочетаются с оттенками выпечки и печеных яблок. Вкус длинный и свежий, с хорошо интегрированным углекислым газом.*

Гастрономическое сочетание *– идеально подходит для сопровождения канапе и закусок. Рекомендуется подавать при температуре 6-8°С*

Цена: 2290 – 35% = 1489 *руб*

Испания, Каталония

Albet i Noya Efecte Rosat Brut Reserva
Альбет и Нойа Эфекте Розат Брют Ресерва

Регион *- Испания, Каталония*
Категория *-Penedes Classic DO*
Тип *- игристое, брют (7,5 г/л сахара)*
Сорт *- пино нуар (30-летние виноградники, известняковая почва, высота 290 метров, наклон 3-8%, юго-западная экспозиция, урожайность 7500 кг/га)*
Винификация *- ручной сбор урожая и сортировка винограда. Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15ºC. Вторая ферментация при температуре 16ºC классическим методом*
Выдержка *- 18 месяцев на осадке*
Вкус и аромат *- вино нежного лососевого цвета раскрывается в аромате выразительными тонами клубники, вишни и свежего инжира. Многогранность и баланс вину придают оттенки свежей выпечки, дрожжевые тона и тонкий перляж*
Гастрономическое сочетание *- подойдет к широкому спектру блюд от рыбных, мясных закусок и легких салатов до основательных супов, запечённой рыбы, блюд из птицы и с томатными соусами*
Температура подачи: *+6°C ... +8°C*

Цена: 2350 – 30% = 1645 *руб*

DOBRO.WINE

Испания, Пенедес

Albet i Noya Petit Albet Brut Reserva

Альбет и Нойа Петит Альбет Брют Резерва

Регион *– Пенедес, Испания*

Категория *– DO*

Сорт *– ассамбляж из Макабео, Шарелло и Парельяда*

**** Старые лозы***

(ручной сбор и сортировка)

Тип *– белое брют*

Дозаж – 8 г/л

Виноградарство - *известняковая почва, высота 250-350 метров, наклон 2%, юго-западная экспозиция, урожайность 7500 кг/га*

Винификация - *первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15ºC. Вторая ферментация при температуре 16ºC по классическому бутылочному методу «шампенуа», выдержка 15 месяцев на осадке*

Крепость *– 12% /* ***сахар*** *8 г/л*

Цвет *– соломенный*

Аромат и вкус *– аромат спелых желтых фруктов, цветов и пряных трав. Освежающее, но при этом достаточно сложное вино*

Гастрономическое сочетание *– хорошо подойдет в качестве аперитива, а также с рыбой и морепродуктами. Рекомендуется подавать при температуре 6-8°C*

Цена: 1590 – 30% = 1113 *руб*

DOBRO.WINE

Испания, Пенедес

Albet i Noya Can Vendell Estate Brut Reserva

Альбет и Нойа Кан Венделль Эстате Брют Резерва

Регион *– Пенедес, Испания*

Категория *– DOs*

Сорт *– ассамбляж из Макабео, Шарелло и Парельяда*

****молодые лозы***

(ручной сбор и сортировка)

Тип *– белое брют*

Дозаж 12 г/л

Виноградарство - *известняковая почва, высота 250-350 метров, наклон 2%, юго-западная экспозиция, урожайность 7500 кг/га*

Технология - *первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15°С. Вторая ферментация при температуре 16°С по традиционному методу «шампенуа», выдержка 15 месяцев на осадке*

Крепость *– 12% /* ***сахар*** *12 г/л*

Цвет *– светло-соломенный*

Аромат и вкус *– в аромате белые фрукты, в особенности выделяются тона груши и яблока, а также цветы. Легкое вино*

Гастрономическое сочетание *– такое легкое вино хорошо подойдет как в качестве аперитива, так и для сопровождения к салатам, легким закускам, пасте и блюдам из рыбы*

Температура подачи *6-8°С*

Цена: 1230 – 30% = 861 *руб*

DOBRO.WINE