



Проект

# ИТАЛИЯ в АЛЦАХ



ЭЛЕГАНТНАЯ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА

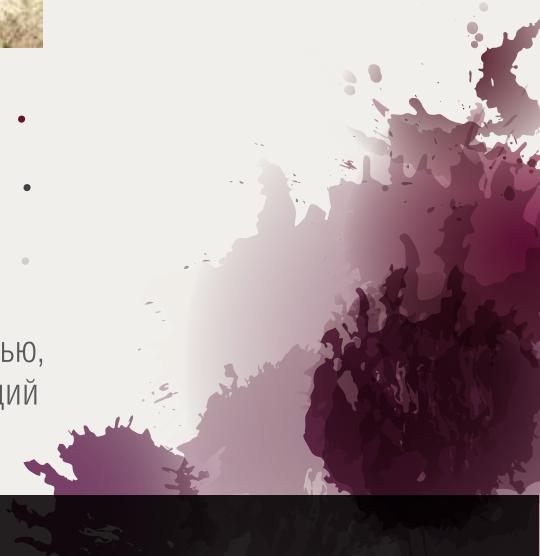
# МАРИАНО БУЛЬОНИ



IL WINO PER PASSIONE...  
ВИНО КАК СТРАСТЬ...  
WINE AS OUR PASSION...

Наша цель:

выпускать вино, которое отличается от других не только качеством, но и своей индивидуальностью, идущей от знания наших земель, от уважения характеристик территории и местных традиций





ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КАК ПРОИСХОЖДЕНИЕ  
ВИНО КАК СТРАСТЬ  
КАЧЕСТВО КАК ВЫБОР  
ГОСТЕПРИИМСТВО КАК ВЫЗОВ  
ПРЕВОСХОДСТВО КАК НАША АМБИЦИЯ

Все началось летом 1993 года, когда владелец марки по производству одежды Mad's Альфредо Бульони приобрел старую виллу в зоне Вальполичелла Классико, окруженную тремя гектарами виноградников и двумя гектарами оливковых рощ, чтобы сделать ее своим домом. Уже через два месяца первый урожай собирали при помощи портновских и кухонных ножниц все члены семьи, не зная, как обрезать, собирать и хранить этот драгоценный плод: виноград. Первое собственное вино стало радостным событием, которым делились с друзьями и сотрудниками, но вскоре эта новая страсть так захватила Альфредо Бульони, что заставила мечтать о создании серьезного производства.

В 2000 году - после завершения ремонта фермерского дома и подземного подвала - Бульони обратились в престижный институт энологии Сан-Микеле all'Adige в Тренто чтобы найти молодого талантливого энолога. Диего Бертони до сих пор остается энологом дома. С 2001 года у руля винодельческого дома находится сын Альфредо - Мариано, который, к тому же, является успешным ресторатором.

Сегодня хозяйство известно винами разных стилей, от знаменитых Амароне и Вальполичеллы классико до непривычного игристого из сорта Молинара. При этом отличный баланс и структура характеризуют все вина Buglioni. В собственности винодельческого дома находится 20 га виноградников в живописнейших зонах Вальполичеллы классико, возраст самой старшей лозы - 30 лет, самая молодая лоза посажена в 1993 году.

# VALPOLICELLA CLASSICO



Вальполичелла – самая знаменитая зона виноделия в итальянской провинции Венето. Виноградники Вальполичеллы («долины множества погребов») расположены севернее Вероны, в долине реки Адидже. Здесь культивируют такие сорта винограда, как корвина, рондинелла, молинара и другие.

Лучшие терруары расположены в северной части зоны Classico.

VILLA  
*Marinetti* КОЛЛЕКЦИЯ ЛУЧШИХ ВИН РЕГИОНА ВЕНЕТО



33362

BIANCO DELLE VENEZIE. IL DISPERATO.  
BUGLIONI. VILLA MARINETTI  
БЬЯНКО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЕ. ИЛЬ ДИСПЕРАТО.  
БУЛЬОНИ. ВИЛЛА МАРИНЕТТИ

Белое вино из сорта Гарганега, уточненное, элегантное и одинокое, единственное белое вино на земле красных вин, имеющее свою, особенную, историю...

Его назвали "Disperato" – «Отчаявшийся» - потому что долго не могли найти ему достойного имени, и, наконец, так и назвали его!

Вино светло-соломенного цвета с золотистым отливом. Насыщенный аромат с ярко выраженными нотами белых цветов, ананаса и манго. Обладает хорошей кислотностью и приятной мягкостью, насыщенное и гармоничное. Прекрасный аперитив и идеальное сопровождение к закускам из рыбы и мяса, легким и ароматным первым блюдам, сырье, рыбе и белому мясу, приготовленным на гриле.

Подавать охлажденным при температуре приблизительно 8-10 ° С.





33248

## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE "IL BUGIARDO". BUGLIONI. VILLA MARINETTI ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА РИПАССО КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ "ИЛЬ БУДЖАРДО". БУЛЬОНИ. ВИЛЛА МАРИНЕТТИ

### Почему Il Bugiardo - «Лжец»?

Чтобы понять уровень качества этого вина, решили пригласить опытного сомелье, который после дегустации «Рипассо» поздравил с характеристиками этого восхитительного вина, перепутав его с Amarone.

Когда ему сказали об этом, он воскликнул:  
“ЕСЛИ ЭТО НЕ АМАРОНЕ, ТОГДА ЭТО ВИНО - ЛЖЕЦ!”

Альфредо Бульони с улыбкой приветствовал восклицание и решил назвать вино «Il Bugiardo». Это название стало теперь символом винодельни, ресторанов и гостиницы, принадлежащих семье Бульони

Полусухое красное вино. Произведено из винограда сортов Corvina (65%), Corvinone (20%), Rondinella (10%) и Molinara (5%). Содержание алкоголя 14.5%.

Обладает темно-рубиновым цветом, элегантным ароматом с тонами спелых фруктов и специй с легким флером ванили, устойчивым и теплым вкусом, гармоничным и обволкивающим. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из красного мяса и выдержаным сырам.

Подавать при температуре приблизительно 16-18 ° С.  
Откройте бутылку по крайней мере за 1 час до подачи.

Метод «рипассо» (дословно «повторный проход») состоит в использовании уже сброшенного жмыха «пассито» для совместной ферментации с суслом базовой Вальполичеллы для придания последней характера и сложности. Эта практика была закреплена в 2007 году как самостоятельная категория Valpolicella Ripasso.



VILLA  
*Marinetti*



33249

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
"IL LUSSURIOSO". BUGLIONI. VILLA MARINETTI  
АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО  
"ИЛ ЛУССУРИОЗО". БУЛЬОНИ. ВИЛЛА МАРИНЕТТИ

Il Lussurioso - «Роскошный»

Амароне - это вино для медитации, ведущий актер, не нуждающийся в массовке.

Несмотря на то, что изначально оно "дитя забвения"- речето, по недосмотру винодела на более долгое время оставленное в бочках, приобрело «горький» (сухой) вкус вместо обычного сладкого.

Сначала это вино было названо «Recioto di Amarone», но, в конечном итоге, решили сделать отдельное название для «короля» всех вин Вальполичеллы.

Полусухое красное вино, произведено из винограда сортов Corvina (65%), Corvinone (20%), Rondinella (10%) и Molinara (5%). Содержание алкоголя 16.5%.

Обладает насыщенным гранатовым цветом, благородным букетом с тонами очень спелых красных фруктов, вишни и специй и легкими нотками ванили. Теплое и полнотелое, обволакивающее и мягкое, с длительным послевкусием.

Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из дичи, приготовленным с пикантными специями и соусами.

Подавать при температуре приблизительно 18 ° С.

Откройте бутылку за 2 часа до подачи.

Метод «пассито» предполагает подсушивание ягод в течение нескольких недель, а то и месяцев, прежде чем подвергнуть их сбраживанию. За это время концентрация сахара и вкусоароматических веществ в них повышается настолько, что их хватает для производства очень насыщенных вин с более высоким содержанием алкоголя.



VILLA  
*Marinetti*