

# мастер-класс

## PIEMONTE TENERO E BRUTALE

### Нежный и brutальный Пьемонт





# ПЪЕМОНТ



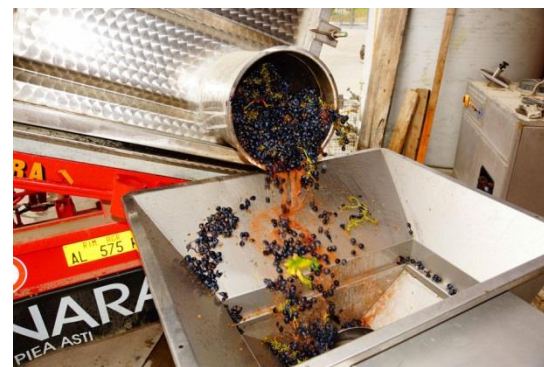




# FRATELLI PONTE



Винодельческая компания Fratelli Ponte была основана Карло Понте сразу после Второй Мировой войны. На момент основания в собственности Понте был один виноградник Барбера в Сан Дамиано д'Асти. В 1968 году сын Карло – Джузеппе – построил новый завод в Гордзано. На сегодняшний день семья владеет 40 га виноградников в провинциях Асти и Альба, самых элитных винодельческих зонах Пьемонта. У руля находится третье поколение виноделов Понте: Иван, Ренато и Массимо.





# Roero Arneis. Fratelli Ponte.



- 100% Арнеис
- Виноградники расположены в Canale d'Alba и Castellinaldo (холмы Роэро, регион Пьемонт)
- Сбор урожая вручную, в начале сентября
- Потрясающее вино светло-соломенного цвета с золотистыми отблесками. Аромат мягкий и нежный с нотками белых полевых цветов, элегантный свежий вкус с ярко-выраженными тонами белых фруктов и цитрусовых, хорошая кислотность, длительное .
- Послужит прекрасным сопровождением для блюд из рыбы и морепродуктов
- Этикетка «Дикарка, перелезающая через холмы» создана другом семьи, известным производителем граппы Романо Леви в 2007 году.





**SPERONE**

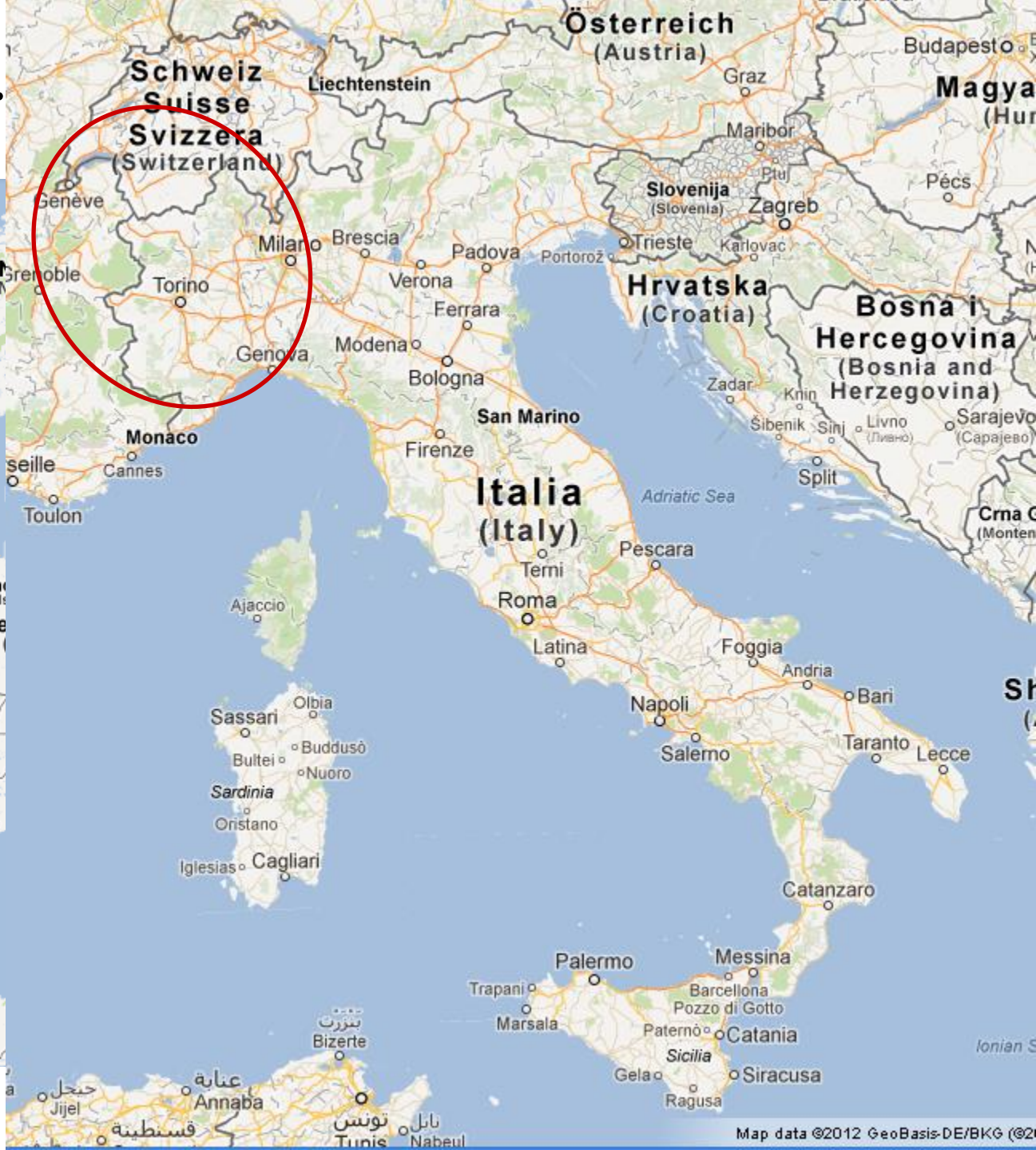


**NEIRANO**





*Италия это...*





*Италия - это история!*





*Италия – это стиль!*





# На полпути от Северного Полюса к экватору



# SPERONE

В 1911 году Антонио Спероне основал компанию **Giacomo Sperone** для производства вермутов и крепленных вин на маленькой винодельне недалеко от Турина.

В 1960 году Джакомо, сын Антонио, построил новую современную винодельню в Кузано Миланино, рядом с Миланом, за счет чего компания достигла хорошего роста, включив в ассортимент производство шипучих вин, прежде всего Асти.

В 1983 семья Спероне приобрела поместье Нейрано в провинции Асти: старинная вилла 17го века. Сегодня в собственности семьи Спероне находится 30 га виноградников.

Флагманы винодельческого дома – **Gavi di Gavi, Barbera d'Asti и Barolo**, вина, неоднократно удостоенные высоких наград как на итальянских, так и на международных конкурсах.

- Компания экспортирует вина в **35 стран**, что составляет **70%** всех продаж.

- Производственная мощность составляет более чем 80.000 бутылок в день

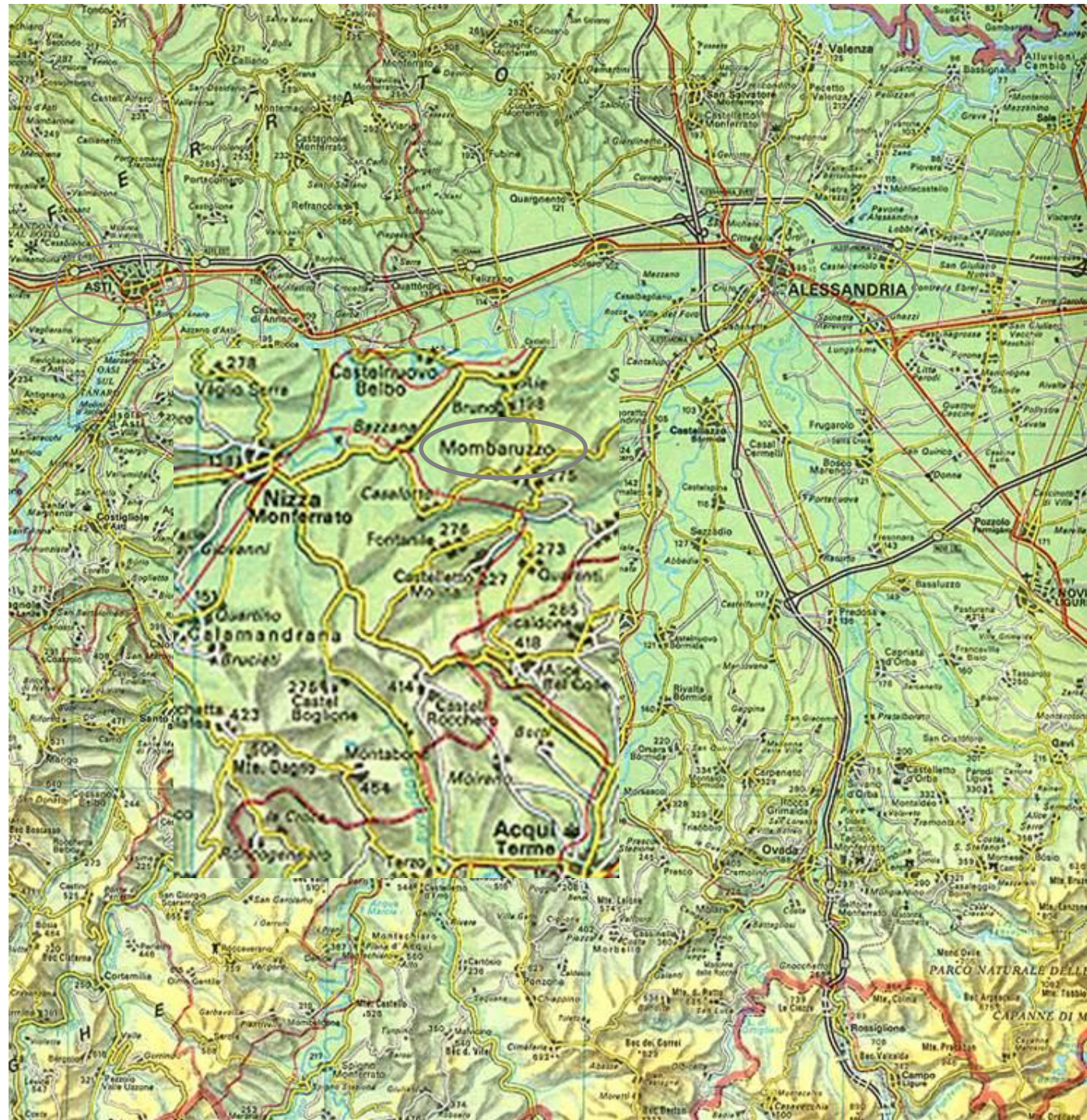






Погреба





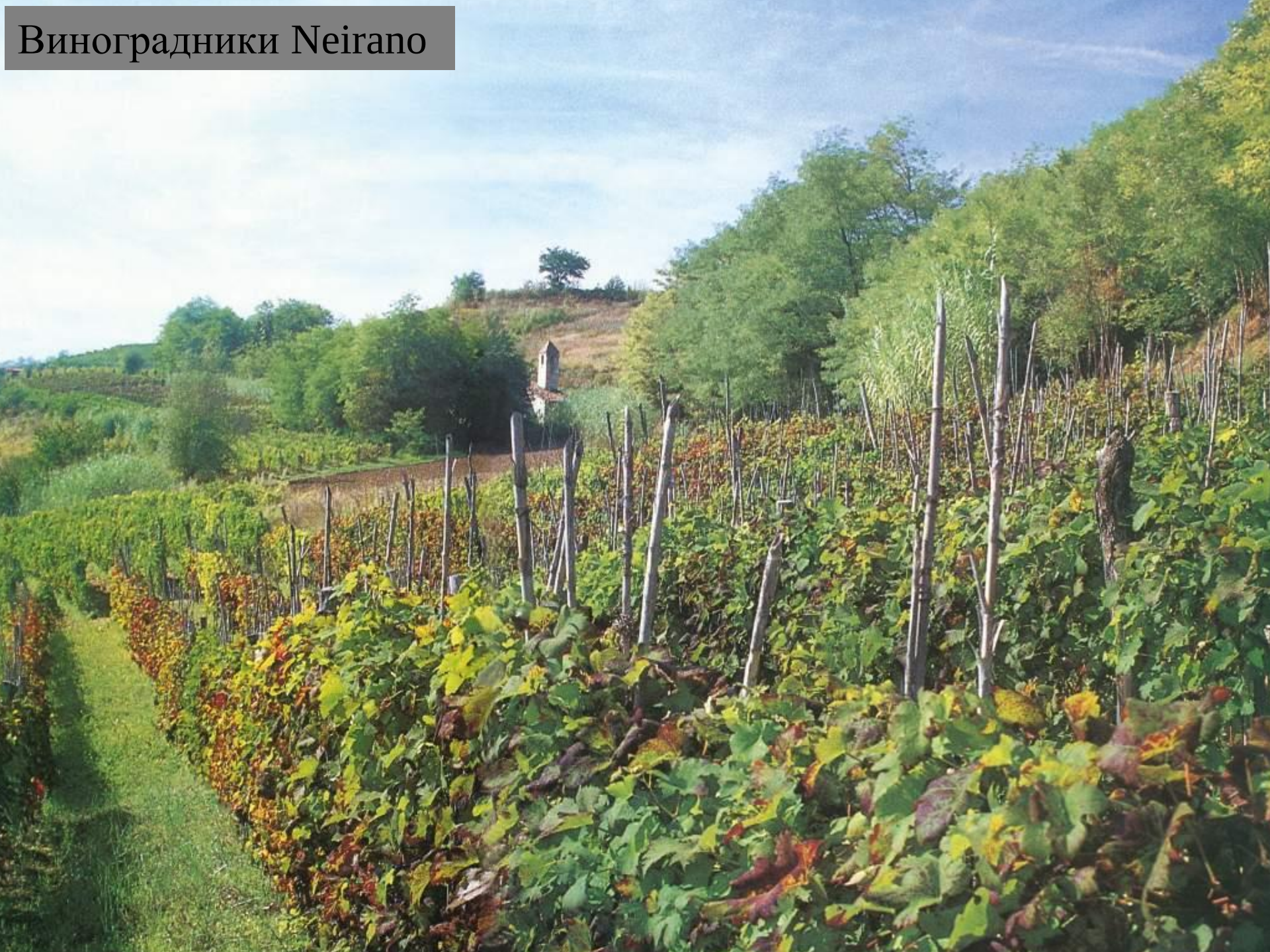


# *Casalotto di Mombaruzzo*





# Виноградники Neirano





# Виноградники Neirano





# Виноградники Neirano





# Виноградники Neirano





Neirano vineyards



















# TENUTE NEIRANO



- Roero Arneis
- Gavi di Gavi
- Barbera D'Asti
- Barolo







# TENUTE NEIRANO

## Gavi di Gavi DOCG



**Регион: Пьемонт**

**Сорт винограда:** 100% Cortese,  
выращенный в провинции Гави

Свежее стильное вино, деликатно  
фруктовое, с хорошей кислотностью

Идеальное сопровождение к блюдам и:  
рыбы и морепродуктов







# TENUTE NEIRANO

## Roero Arneis DOCG



**Регион: Пьемонт**

**Сорт винограда:** 100% Arneis,  
выращенный на холмах Роэро

Яркое, гармоничное, с освежающей  
ноткой зеленого яблока

Прекрасно в качестве аперитива,  
также отлично сочетается с легкими  
закусками и рыбными блюдами







# TENUTE NEIRANO

## Barbera d'Asti DOCG



**Регион: Пьемонт**

**Сорт винограда: 100%**

Barbera, выращенный в  
провинции Асти

Обладает насыщенным  
рубиновым цветом с  
гранатовым отливом. Богатый  
фруктовый букет с тонами  
мараски.

Великолепно сочетается с  
пастой под пряными соусами и  
мясными блюдами







# TENUTE NEIRANO

## Barolo DOCG



**Регион: Пьемонт**

**Сорт винограда: 100%  
Nebbiolo, выращенный на  
холмах Ланге**

Выдержано 3 года в больших дубовых  
бочках, затем 6 месяцев в бутылке

Вино благородного красного цвета с  
желтоватым отливом, приобретенным  
за время выдержки. Сухое, мощное, с  
бархатными танинами и нотками  
спелой розы и фиалки.

Замечательный аккомпанемент к  
блюдами из красного мяса, дичи,  
выдержанным и пикантным сыром.

Открыть за 2-3 часа до подачи либо  
декантировать. Температура  
сервировки 20°C.







*“Наши вина... красота, о которой хочется мечтать... мы хотим поделиться с каждым жителем мира качеством наших традиций.”  
Antonio и Paolo Sperone*