



T E N U T A

PONTE VECCCHIO



P R O D O T T O I N I T A L I A



Тоскана – самый известный и самый живописный регион Италии. Она знаменита благодаря своему искусству, истории и запоминающимся ландшафтам темно-синих виноградников, зеленых холмов и лазурного неба. Тоскана - это область, где настоящее и прошлое сливаются в мирной гармонии. Прекрасные дворцы свидетельствуют о ее богатстве, а общественные здания в средневековых городах олицетворяют давние традиции демократии и самоуправления. В сельских районах среди виноградников и оливковых рощ разбросаны деревушки и фермерские домики, а также укрепленные замки и виллы - свидетели войн и междоусобиц, раздиравших Тоскану в средние века. Ландшафт Тосканы представляют разнообразные пейзажи: от впечатляющих Апuanских Альп до живописных холмов Кьянти. Эта долина с её бескрайними виноградниками известна на весь мир своими винами и средневековыми городками. Помимо Кьянти, в Тоскане производятся такие знаменитые вина, как [Вино Нobile di Montepulciano](#) и [Брунелло di Монтальчино](#), одно из самых аристократичных вин Италии, первое вино, получившее высшую категорию качества - **DOCG**. Основные сорта винограда региона - [Санджовезе](#) с его многочисленными клонами и [Треббьяно di Тоскана](#). Всего в Тоскане ежегодно производится около [3 млн гектолитров](#) вина.



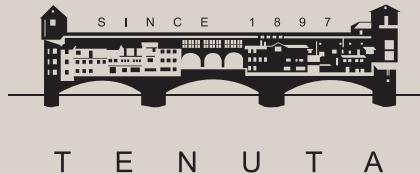


Компания Vino Sorelli S.p.A. начала свою деятельность на заре **1900-х**, когда торговец сельскохозяйственной продукцией Анджиоло Сорелли решил сосредоточиться на продаже вин. К этой работе Анджиоло привлек одного из своих 15 детей – Джезуальдо. Семья сразу же установила прочные связи с местными виноградарями и виноделами, у которых приобреталось вино для продажи клиентам. Но вскоре Анджиоло понял всю важность собственного производства вина и значительно укрепил свои позиции на рынке, инвестировав внушительные суммы в строительство заводов и покупку **300 га виноградников** преимущественно в зонах **Кьянти, Кьянти Классико и Орча**. Интерес к миру вина и полученные знания передаются в семье Сорелли из поколения в поколение.

Постоянное обновление производственных мощностей позволяет компании Sorelli производить порядка **10 тыс. бутылок** в час. Годовой объем производства составляет порядка 30 млн. бутылок различной формы и емкости: от 0,187 л до 2 л, от бордосских бутылок до знаменитых флясок Кьянти. Широкий ассортимент компании позволяет предлагать вино в различные сегменты рынка: федеральные сети, розница, рестораны и энотеки. Кроме Кьянти, в гамме Сорелли присутствуют такие тосканские «звезды» как **Вино Нобиле ди Монтепульчано, Брунелло ди Монтальчино, Мореллино ди Скасано, Верначча ди Сан Джиминьяно и Винсанто**. Совсем недавно портфель пополнился винами из соседних областей

Умбрии и Абруццо – **Монтепульчано д'Абруццо, Треббьяно д'Абруццо, Орвието**, а также сицилийским **Неро д'Авола**. На сегодняшний день компания Сорелли по праву считается одним из ведущих производителей вина в Тоскане, как по объемам производства, так и по соотношению «цена/качество». Несмотря на устойчивые сильные позиции на внутреннем рынке (**90%** от оборота), Sorelli экспортирует свои вина на все континенты. **Россия, Китай и США** являются основными импортерами вин компании.



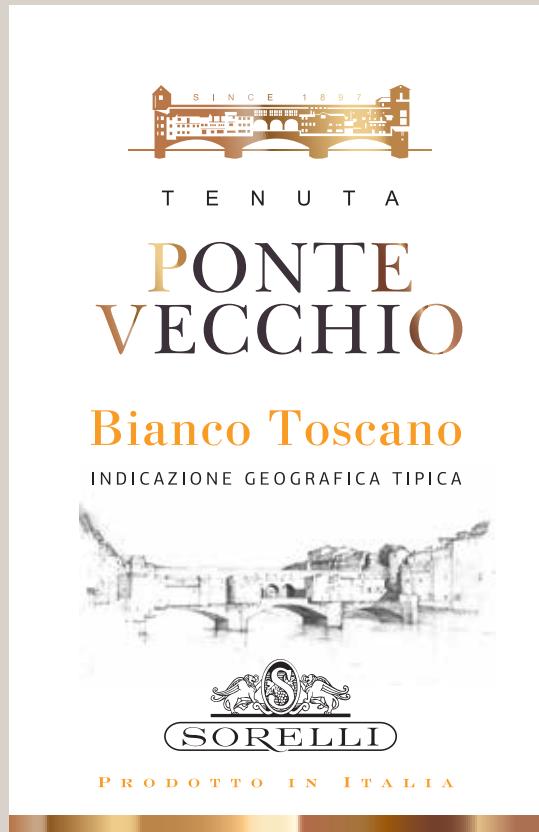


В линейке Tenuta Ponte Vecchio представлены вина, которые можно смело назвать квинтэссенцией Центральной Италии. Само название гаммы - Понте Веккьо (Старый Мост) - совпадает с известным во всем мире мостом через реку Арно во Флоренции, построенный в 1345 году, переживший несколько наводнений и войн, но сохранивший свой первозданный облик до наших дней. Вино Tenuta Ponte Vecchio, как и его знаменитый мост-тезка, - неоспоримый символ Тосканы.

Именно поэтому в столь символично названную линейку производитель включил вина, являющиеся гордостью и визитной карточкой региона, - бархатистое Кьянти, гармоничное Орвието Классико, насыщенное Россо Тоскано и элегантное Бьянко Тоскано.



БЬЯНКО ТОСКАНО. ТЕНУТА ПОНТЕ ВЕККЬО



🍇 Белое сухое вино. Произведено из винограда сортов Треббьяно, Мальвазия и других местных белых сортов.

🍷 Обладает золотистым цветом, нежным букетом с тонами груши и полевых цветов, элегантным свежим вкусом с цветочно-фруктовыми нотками и легким послевкусием.

🍾 Превосходное дополнение к блюдам из рыбы и морепродуктов, легким супам, пастам под сливочным соусом. Подавать охлажденным до температуры 8-10°C.



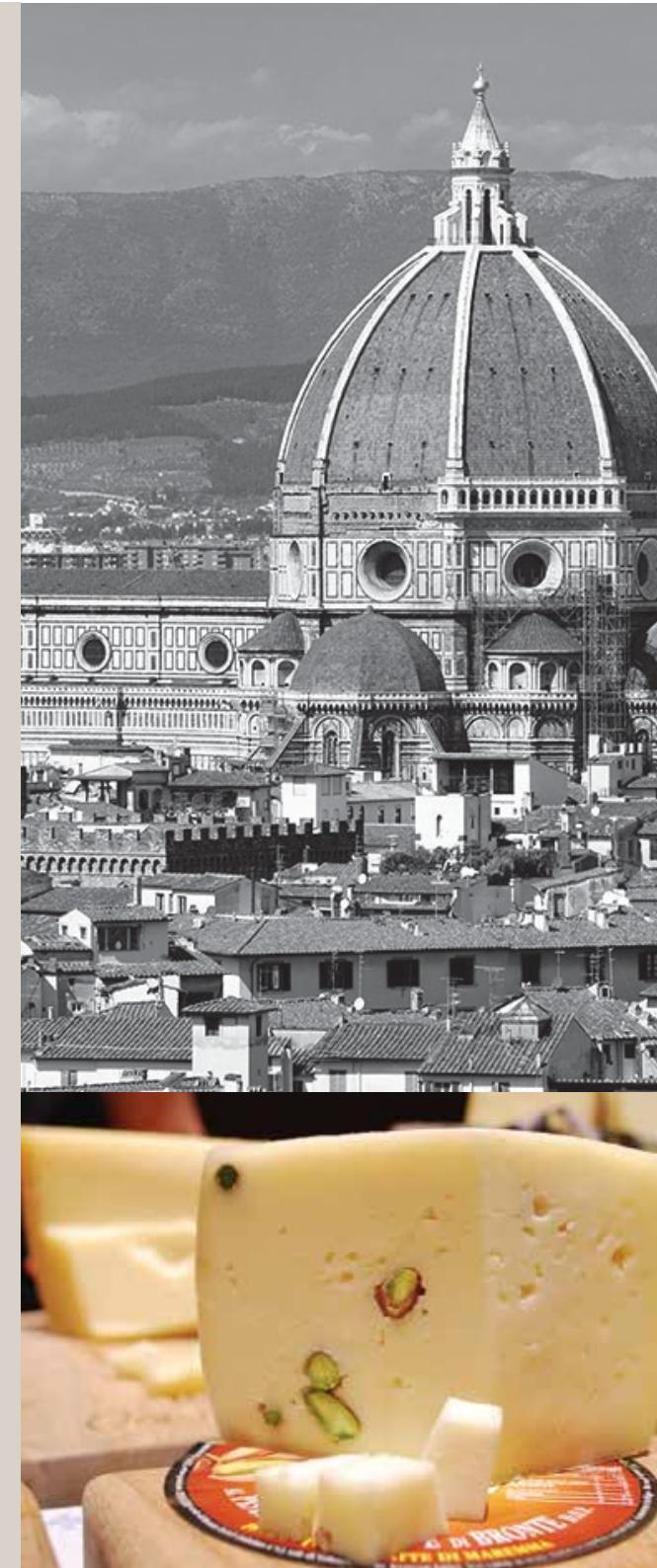
ОРВИЕТО КЛАССИКО. ТЕНУТА ПОНТЕ ВЕККЬО



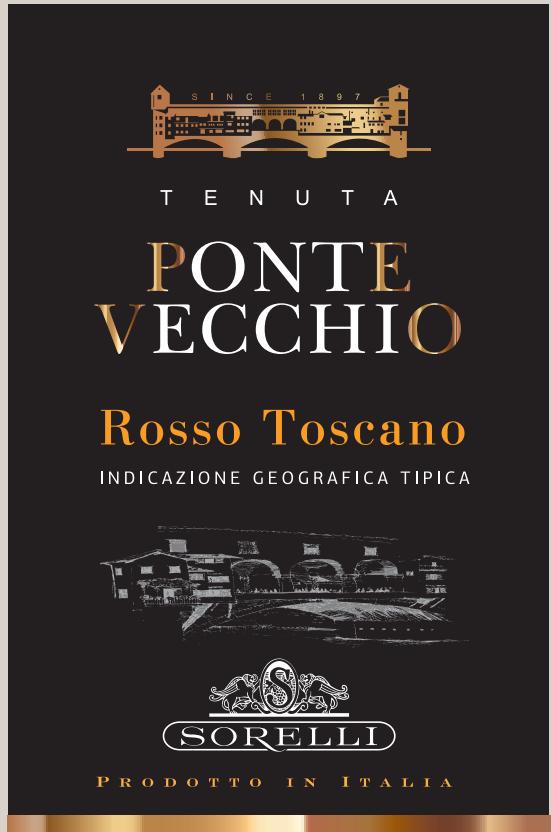
🍇 Белое сухое вино. Произведено из винограда сортов Треббьяно Тоскано (Проканико), Верделло, Грекетто и Друпеджо.

🍷 Обладает соломенным цветом с золотистым отливом, свежим гармоничным вкусом с нотками спелых яблок и белых цветов, приятным послевкусием.

🍾 Великолепно сочетается с закусками из морепродуктов, рыбными блюдами, легкими салатами и молодыми сырами. Подавать охлажденным до температуры 10-12°C.



РОССО ТОСКАНО. ТЕНУТА ПОНТЕ ВЕККЬО



❖ Красное сухое вино.
Произведено из винограда сорта
Санджовезе с добавлением
других местных сортов.

❖ Обладает насыщенным
рубиново-красным цветом,
ярким свежим ароматом с
тонами красных фруктов,
хорошой структурой,
выразительным вкусом с
вишневыми нотками и приятным
послевкусием.

❖ Идеально сочетается с блюдами
итальянской кухни, мясными
закусками, молодыми сырами.



КЬЯНТИ. ТЕНУТА ПОНТЕ ВЕККЬО



Красное сухое вино.
Произведено из винограда
Санджовезе, Канайоло,
Мальвазия Нера и др. красных
сортов.



Обладает рубиновым цветом с
гранатовым отливом,
гармоничным округлым
бархатистым вкусом с тонами
ежевики, черной вишни и
специй, длительным фруктовым
послевкусием.



Рекомендуется подавать к
блюдам из красного мяса, дичи,
пастам и пицце.

