

# PRIMITIVO IGT 2023

Casa Mori

## ОПИСАНИЕ

Primitivo — древний южноитальянский сорт, происходящий из Апулии. Он известен своей интенсивной окраской, насыщенным вкусом и ароматом спелых фруктов. Название «Primitivo» происходит от латинского *primitivus* — «раннеспелый», что отражает особенность лозы созревать раньше других сортов.

## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Puglia, Южная Италия

## СОРТ ВИНОГРАДА

Primitivo 100%

## ВИНИФИКАЦИЯ

Тщательный отбор ягод, мацерация при контролируемой температуре в течение 10–12 дней. Ферментация в стальных емкостях, частичное выдерживание в дубовых бочках для смягчения танинов.

## ГАСТРОНОМИЯ:

Идеально к стейкам, жареному красному мясу, дичи, выдержаным сырам и пастам с мясными соусами.

**Температура подачи:** 16° - 18° С

**Алкоголь:** 14% об.

EAN – BOTTLES - 8026856002922  
EAN – CARTONE - 8026856002939

BOTTLES PER CASE N 6 x 0,75 lt, 105 CASES  
For 1 pallet 630 bottles

Апулия (Puglia)



РЕЙТИНГИ



## ВИД

Глубокий рубиново-красный цвет с пурпурными отблесками.



## АРОМАТ

Интенсивный, спелый и тёплый, с тонами черной вишни, сливы, черноплодной рябины, а также пряностями и лёгкими нотами ванили и шоколада.

Красные фрукты      слива      вишня      ваниль



## ВКУС

Хорошая структура, отличная свежесть, насыщенный и интенсивный вкус. Полнотелое вино с яркой индивидуальностью.

Свежий —————  Зрелый

Терпкий —————  Мягкий

Горький —————  Сладкий

Структура  
- —————  +  
Послевкусие  
- —————  +



# CASA MORI ROSSO 2024

## Casa Mori

### ОПИСАНИЕ

Casa Mori Rosso — выразительное и сбалансированное красное вино, созданное из классических сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в регионе Пьемонт. Это вино объединяет в себе мягкость и округлость Мерло с насыщенной структурой и благородными нотами Каберне. Casa Mori Rosso — воплощение гармонии, элегантности и североитальянского стиля.

### ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Piemonte, Северная Италия

### СОРТ ВИНОГРАДА

Merlot 60%  
Cabernet Sauvignon 40%

### ВИНИФИКАЦИЯ

Тщательный отбор винограда, мацерация на кожице при контролируемой температуре для извлечения цвета и аромата. Ферментация в стальных резервуарах, затем краткая выдержка, позволяющая вину сохранить свежесть и мягкие танины.

### ГАСТРОНОМИЯ:

Идеально подходит к мясным блюдам, пасте с соусом болоньезе, сырам средней выдержки и мясным антипasti. Отлично подойдёт и как вино для ежедневного наслаждения.

**Температура подачи:** 16° - 18° С

**Алкоголь:** 12% об.

EAN – BOTTLES – 8026856002908  
EAN – CARTONE - 8026856002915

BOTTLES PER CASE N 6 x 0,75 lt, 100 CASES  
For 1 pallet 600 bottles

### Пьемонт (Piemonte)



### РЕЙТИНГИ



### ВИД

Глубокий рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками.



### АРОМАТ

Насыщенный и гармоничный букет с тонами спелых ягод, черной смородины, вишни и слив, дополненный легкими оттенками специй и ванили.

Вишня      слива      смородина      специи      ваниль



### ВКУС

Мягкий, округлый и сбалансированный, с бархатистыми танинами и яркими фруктовыми тонами. Послевкусие теплое, долгое, с оттенками спелых ягод и легкой пряности.

Свежий —————  ————— Зрелый

Терпкий —————  ————— Мягкий

Горький —————  ————— Сладкий

Структура  
- —————  ————— +  
Послевкусие  
- —————  ————— +



# CASA MORI BIANCO 2024

## ОПИСАНИЕ

Casa Mori Bianco — изысканное белое вино из сортов Шардоне и Арнеис, выращенных на холмах Пьемонта. Отличается свежестью, гармоничным вкусом и тонким ароматом белых цветов, спелых фруктов и лёгких минеральных оттенков. Вино обладает лёгкостью и элегантностью, характерной для североитальянского стиля.

## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Piemonte, Северная Италия

## СОРТ ВИНОГРАДА

Chardonnay 70%  
Arneis 30%

## ВИНИФИКАЦИЯ

Мягкое прессование винограда, ферментация при низкой температуре в стальных резервуарах для сохранения аромата и свежести.

Краткая выдержка на тонком дрожжевом осадке придаёт вину округлость и сбалансированный вкус.

## ГАСТРОНОМИЯ:

Прекрасно подходит к блюдам из рыбы и морепродуктов, салатам, белому мясу, пастам с лёгкими соусами и сырам с мягкой текстурой.

Идеально как аперитив.

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Алкоголь:** 11% об.

EAN – BOTTLES – 8026856002885  
EAN – CARTONE - 8026856002892

BOTTLES PER CASE N 6 x 0,75 lt, 100 CASES  
For 1 pallet 600 bottles

# Casa Mori

Пьемонт (Piemonte)



РЕЙТИНГИ



## ВИД

Светло-соломенный цвет с зелёными отблесками, прозрачный и блестящий.



## АРОМАТ

Нежный, свежий и гармоничный букет с оттенками белых цветов, груши, яблока и персика, с лёгкими нюансами цитрусов и миндаля.

Белые цветы      груша      яблоко      персик      миндаль



## ВКУС

Свежий, лёгкий и сбалансированный, с деликатной кислотностью и мягкой минеральной нотой. Послевкусие чистое, фруктовое, с лёгкой сливочностью.

Свежий ——————  —————— Зрелый

Терпкий ——————  —————— Мягкий

Горький ——————  —————— Сладкий

Структура  
- ——————  —————— +  
Послевкусие  
- ——————  —————— +



# CASA MORI – SPUMANTE 2024

## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Piemonte, Северная Италия

## СОРТ ВИНОГРАДА

Пино Бьянко, Шардоне

## Гастрономия:

Идеально подходит для любого случая; прекрасно сочетается с блюдами на основе рыбы и моллюсков, а также отлично подойдёт в качестве аперитива.

**Температура подачи:** 8 – 10 °C

**Алкоголь:** 11% об.

EAN – BOTTLES – 8026856002885  
EAN – CARTONE - 8026856002892

# Casa Mori

BOTTLES PER CASE N 6 x 0,75 lt, 100 CASES  
For 1 pallet 600 bottles

## Пьемонт (Piemonte)



## РЕЙТИНГИ



### ВИД

Соломенно-жёлтый цвет, тонкий и стойкий перляж (игра пузырьков).



### АРОМАТ

Деликатный и фруктовый.

Цветы



яблоко



ваниль



### ВКУС

Стойкий перляж. Вкус свежий и приятный.

Свежий —————  Зрелый

Терпкий —————  Мягкий

Сухой —————  Сладкий

- Структура +

- Послевкусие +

