

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 primativus — «раннеспелый», что отражает особенность лозы созреть 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, выдержанным сырам и пастам с мясными соусами.

Температура подачи: 16° - 18° C

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 антипасты. Отлично подойдёт и как вино для ежедневного наслаждения.

Температура подачи: 16° - 18° C

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 лёгкими оттенками специй и ванили.

Вишня



слива



смородина



специи



ваниль



ВКУС

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

Свежий ————— ○ ————— Зрелый

Терпкий ————— ○ ————— Мягкий

Горький ————— ○ ————— Сладкий

Структура

— ————— ○ ————— +

Послевкусие

— ————— ○ ————— +



CASA MORI BIANCO

2024

Casa Mori

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

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

Casa Mori

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

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.

