

ANTICHE
CANTINE

BORGO



LAME



SVAMgroup

Каждая бутылка рассказывает что-то о нашей земле и наших традициях.

Расположенные в самом сердце Пьемонта, где встречаются земли Роэро, Ланге и Монферрато, наши виноградники искусно распределены, чтобы приспособиться к различным предрасположенностям трех пьемонтских терруаров.

Песчаные почвы Роэро придают минеральные нотки нашим ароматным белым, глинистые почвы Ланге генерируют структурированные вина для медитации. Рядом с ними все качества Monferrato, с его свежими и фруктовыми ароматами. Простота и подлинность крестьянской деревни, рассказанная через пьянящий аромат наших вин. Antiche Cantine Borgo Lame родились в самом сердце Пьемонта, в Cisterna d'Asti.



В этой маленькой деревне, золотой середине, которая лежит между Ланге, Роэро и Монферрато с уникальным терруаром, семья фермеров терпеливо обрабатывает землю в течение многих лет, передавая мудрость виноградарства и виноделия от отца к сыну. Фруктовые красные вина с интенсивными ароматами, которые умеют сопровождать трапезу элегантностью и трезвостью. Свежие белки и минералы, которые рассказывают о песчаных землях древнего происхождения. Сладкий и неповторимый аромат Москато, сопровождающий особые случаи и торжества. Вина Borgo Lame рассказывают истории о щедрых людях, романтических ожиданиях, застенчивой внешности и терпеливой работе. О нашей истинной, подлинной жизни.



Сила поколений и традиций

Antiche Cantine Borgo Lame – это прежде всего история семьи, которая основала свое образование на передаче древней мудрости, терпеливых ожиданий, вознагражденных усилий. Союз между старым и новым поколениями позволяет сегодня обновить прошлое, приветствуя инновации будущего. И это история древней деревни и ее жителей, которые полюбили природу, простоту и подлинность ее основополагающими ценностями. Но преданность земле такова, что она также воплощается в экологически устойчивом развитии.



Традиционное выращивание на винограднике практикуется с поддержкой натуральных экологически совместимых технологий: не используются гербициды или химические удобрения; Самостоятельное производство электроэнергии, необходимой для производственных этапов компании, стало возможным благодаря инновационной фотоэлектрической системе, позволяющей ежедневно снижать выбросы углекислого газа в атмосферу; И все же вода, необходимая для производственных циклов, добывается, очень чисто, из водоносных горизонтов древнего колодца, которыми владели.





SANROMÈ Terre Alfieri docg Arneis

Невероятная смесь известняковых песков и глин, составляющих почвы Венгоре, дает ярко-желтый Terre Альфьери Арнеис со свежими и минеральными ароматами, интенсивным вкусом и хорошим телом.

Санроме — это пьемонтское слово, обозначающее Сан-Ремиджио, святого покровителя виноградников. Его культ был введен в Пьемонте франками во время вторжения в восьмом веке. Рядом с Чистерной находилась церковь Сан-Ремиджио, которая сейчас исчезла, но оставила свое имя этой местности.

Сорт винограда: Арнеис.

Ферментация: 12-15 дней в чанах с регулируемой температурой при 15°C

Выдержка: 4 месяца в стальном чане.

Цвет: ярко-желтый.

Букет: элегантный утонченный с миндальным завершением, характерным для этого сорта.

Сочетание с блюдами: отлично подходит в качестве аперитива или в паре с блюдами вегетарианской кухни или рыбой.



MOMPIRONE Barbera d'Asti docg Superiore

Mompirone производится из лучшего винограда сорта Барбера, выращенного в самой высокой части Венгоре.

С рубиново-красным цветом и пряными ароматами, в нем чувствуются ноты черной смородины, какао и ванили, полученные в результате длительной выдержки в больших бочках из славонского дуба. Стойкое и роскошное вино.

Mompillone или *Mompirone* — это топографическое название рельефа, доминирующего над долиной Рио-Маджоре, по правую сторону от Венгоре. Здесь была церковь, посвященная святым Гервасио и Протасио, а с XVI века эта местность была известна как «земля виноградных лоз».

Сорт винограда: Барбера.

Ферментация: 8-10 дней в чанах с регулируемой температурой при 28°C, затем малолактическая ферментация при 20°C и выдержка 18 месяцев в дубовых бочках.

Цвет: рубиново-красный.

Сочетание с блюдами: отлично сочетается с мясными блюдами, дичью и выдержанными сырами.



Il Saggio Vino Rosso



Красное вино 13,5% об.

Сорт винограда: Гренаш, Дольчетто.

Цвет: интенсивный рубиново-красный с пурпурными отблесками.

Булет: полный и гармоничный, пряный, с бальзамическими нотами.

Вкус: сухой, теплый и полный, нотки кофе и шоколада в послевкусии.

Температура подачи: 18°С

Сочетание с блюдами: жаркое, дичь, выдержанные сыры.



VL Piemonte DOC Grignolino

Красное вино 12,5% об.

Сорт винограда: Гриньолино.

Выдержка: 3 месяца в стальных резервуарах.

Цвет: светло-рубиново-красный.

Аромат: деликатный и стойкий, с нотами красного яблока и персика.

Вкус: бархатистый и приятно сухой.

Температура подачи: 18°C

Сочетание с блюдами: превосходно сочетается с рыбными супами и белым мясом.





Barbera d'Asti DOCG



Красное вино 13% об.

Сорт винограда: Барбера.

Выдержка: 6 месяцев в стальных резервуарах.

Цвет: рубиново-красный.

Аромат: мягкий и фруктовый, с нотками малины и сливы.

Вкус: полнотелое, бархатистое, приятно сухое.

Температура подачи: 18°C

Сочетание с блюдами: превосходно сочетается с пастой, рисом, свежими сырами и вегетарианскими блюдами.





Carezza Langhe DOC Rosso

Красное вино 14% об.

Сорт винограда: Неббиоло, Барбера, Каберне Совиньон.

Почва: богата песком и известковой глиной.

Ферментационные емкости: чаны нержавеющей сталь с регулируемой температурой.

Выдержка: в больших бочках 3 года.

Цвет: интенсивный рубиново-красный с гранатом.

Букет: интенсивный, пряный, с нотками черной смородины, корицы и табака.

Вкус: сбалансированный, гармоничный, теплый и полный.

Температура подачи: 20°С

Сочетание с блюдами: жаркое, дичь, зрелые сыры.



Silenzio Piemonte DOC Rosso

Красное вино 15% об.

Сорт винограда: Сира, Барбера, Неббиоло.

Ферментационные емкости: чаны нержавеющей сталь с регулируемой температурой.

Выдержка: 1 год в больших дубовых бочках.

Цвет: интенсивный рубиново-красный с фиолетовым оттенком.

Букет: интенсивный, фруктовый и пряный, с нотками из черной смородины, сливового джема и черного перца.

Вкус: теплый и обволакивающий, с нежным танином.

Температура подачи: 16°C

Сочетание с блюдами: жаркое, дичь, зрелые сыры.





Pensiero Piemonte DOC Barbera

Красное вино 16% об.

Сорт винограда: Барбера.

Почва: богата песком и известковой глиной.

Ферментационные емкости: чаны нержавеющей сталь с регулируемой температурой.

Выдержка: 1 год в больших дубовых бочках.

Цвет: глубокий пурпурно-красный.

Букет: интенсивный, характеризуется нотками черничного джема и карамелизированной вишни, фиалки и кардамона.

Вкус: гармоничный, теплый и полный.

Температура подачи: 20°С

Сочетание с блюдами: жаркое, дичь, зрелые сыры.

SVAMgroup

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14

