



TUDERNUM



SVAM group

Cantina Tudernum

Умбрийская революция вина начинается в Кантине Тудернум. Cantina является одной из крупнейших виноделен в Умбрии и расположена на склонах холма Тоди вдоль древней дороги Тибра. Основанная в 1958 году, мы гордимся тем, что производим лучшие вина, используя только виноград от наших 350 ассоциированных культиваторов окрестностей.

Разнообразие культивируемых виноградных лоз в регионе делает нас единственной винодельней, способной производить все вина, которые являются продуктом автохтонного умбрийского винограда: Orvieto Classico

DOC, Grechetto di Todi DOC, Rosso di Montefalco DOC и Sagrantino di Montefalco DOCG.

Grechetto di Todi DOC — это уникальный умбрийский опыт, характеризующийся интенсивным букетом и сильной структурой. Sagrantino di Montefalco DOCG, лучшее умбрийское вино, является сухим, высокоструктурированным вином с богатым и интенсивным букетом. Вместе Grechetto di Todi и Sagrantino di Montefalco представляют собой лучшее выражение сильного наследия и страсти умбрийского виноделия.



“

В Cantina Tudernum мы также предлагаем широкий ассортимент продукции, характеризующейся отличным качеством по конкурентоспособным ценам, таким как Sangiovese, Cabernet Sauvignon и Merlot. Мы гордимся тем, что признаны винодельней, способной удовлетворить требования взыскательного рынка клиентов, предлагая превосходство в качестве и цене по всем нашим продуктовым линейкам, от «базовых» до «верхних».

”



Cantina Tudernum

Технология винодельни Cantina Tudernum развивается в темпе с улучшением виноградников и структурными инвестициями. На протяжении многих лет Cantina Tudernum добавила технологии мягкого прессования и технологическое оборудование для красного винограда, которые позволяют обрабатывать небольшие количества отборного винограда для производства вин высшего качества. Розлив и упаковка были возвращены собственными силами, и Cantina Tudernum теперь обладает современными структурами, способными производить бутылки 0,75 л, бутылки 1 л, а также пакеты в коробочных упаковках (3-5 л и 10 л).

Последние 10 лет также были определены постоянными исследованиями автохтонных умбрийских виноградных лоз. В сотрудничестве с Миланским университетом (Universita degli Studi di Milano) были проведены исследования по идентификации

оригинального винограда Grechetto di Todi, характеризующегося превосходным качеством и уникальными характеристиками по сравнению с широко используемым Grechetto, найденным в остальной части Умбрии. После успеха этого начинания в настоящее время проводится новое исследование, чтобы идентифицировать Grechetto Nero (красный виноград Grechetto), чтобы вернуть этот потерянный деликатес на рынок.

Сегодня Cantina Tudernum следует шагам, которые она наметила в начале 1990-х годов; научные исследования, структурные усовершенствования и инвестиции в операции являются необходимыми шагами в удовлетворении потребностей все более проницательного и образованного рынка. Престижные итальянские критики и издания уже признали качество вин Tudernum и каждый год приносит еще одно подтверждение усилий винодельни и приверженности совершенству в качестве и ценности.





COLLENOBILE GRECHETTO DI TODI SUPERIORE DOC

КАТЕГОРИЯ: вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

ОБЛАСТЬ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Умбрия, Тоди, Италия

СОРТ ВИНОГРАДА: Грекетто

ТИП: белое сухое

ТЕХНОЛОГИЯ: ферментация в баррике

ВЫДЕРЖКА: в чанах

ЦВЕТ: интенсивный соломенно-желтый с золотистыми отблесками

АРОМАТ И ВКУС: интенсивный, фруктовый с яблочным и карамельным ароматами; вкус с кислинкой, мягкий, очень стойкий с характерным легким миндальным послевкусием

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ: закуски, супы, острые сыры и сыры с зелено-голубой плесенью (гарганзола)

ТЕМПЕРАТУРА СЕРВИРОВКИ: +10°C ... +12°C

АЛКОГОЛЬ: 13%



MONTEFALCO ROSSO DOC

КАТЕГОРИЯ: вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

ОБЛАСТЬ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Умбрия, Монтефалько, Италия

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, Мерло, Сагрантино

ТИП: красное сухое

ВЫДЕРЖКА: 13 месяцев во французском дубе

ЦВЕТ: рубиновый с фиолетовыми бликами

АРОМАТ И ВКУС: аромат спелых красных фруктов с нотами ванили; вкус округлый, с хорошими танинами в послевкусии

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ: хорошо сочетается с острыми сырами и красным мясом

ТЕМПЕРАТУРА СЕРВИРОВКИ: +18°C

АЛКОГОЛЬ: 14%



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

КАТЕГОРИЯ: вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОКГ

ОБЛАСТЬ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Умбрия, Монтефалько, Италия

СОРТ ВИНОГРАДА: Сагрантино 100%

ТИП: красное сухое

ВЫДЕРЖКА: 36 месяцев (18 месяцев во французском дубе)

ЦВЕТ: рубиново-красный с гранатовыми отблесками

АРОМАТ И ВКУС: в аромате ноты спелых фруктов с характерным пряным ароматом; вкус сухой, танинный с мощной структурой

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ: хорошо сочетается с сырами, блюдами из пасты с мясным соусом, дичью и свининой

ТЕМПЕРАТУРА СЕРВИРОВКИ: +18°C

АЛКОГОЛЬ: 15,5%

НЕОБХОДИМА ДЕКАНТАЦИЯ



ROJANO TODI ROSSO SUPERIORE DOC

КАТЕГОРИЯ: вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

ОБЛАСТЬ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ: Умбрия, Италия

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, Мерло, Сагрантино

ТИП: красное сухое

ВЫДЕРЖКА: 12 месяцев во французском дубе

ЦВЕТ: рубиновый с фиолетовыми бликами

АРОМАТ И ВКУС: аромат спелых красных фруктов, жареного тоста и пряностей; нежная структура с танинным послевкусием

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ: выдержанные сыры, паста с красным соусом, мясо и дичь

ТЕМПЕРАТУРА СЕРВИРОВКИ: +18°C

АЛКОГОЛЬ: 14%

ТРЕБУЕТ АЭРАЦИИ

The logo for SVAM group, featuring the letters 'SVAM' in a bold, white, sans-serif font, followed by the word 'group' in a smaller, lowercase, white, sans-serif font. The logo is centered over a background image of a historic Italian town square with a large church in the background.

SVAM group

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

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14