



LOACKER

WINE ESTATES





40 лет опыта

помогают нам управлять
3 винодельческими хозяйствами в двух
регионах: Южный Тироль и Тоскана

Наш отец, Райнер Лоакер, уже в 1979 году выращивал органическое вино в Швархофе, расположенном чуть выше Больцано. Сегодня наша семья управляет винодельческими хозяйствами в Южном Тироле (Weingut Loacker) и Тоскане (Corte Pavone и Valdifalco).

Мы делаем это, оставаясь верными нашему мятежному сердцу и управляя винодельческими хозяйствами в соответствии с принципами биодинамики, а также применяя дополнительные гомеопатические препараты.





Мы хотим

только лучшего для нашей почвы
и наших лоз

И хотя климат в обоих регионах отличается, все вина Loacker имеют одну общую черту: это смелые вина, которые всегда бросают вызов ожиданиям своим удивительным вкусом. Попробуйте их — и они взорвут ваш мир.

С 1998 года сын Хайо определяет судьбу винодельни. Сегодня все три сына, Хайо, Франц Йозеф и Ханнес, играют свою роль в винодельческих хозяйствах Loacker. Они разделяют дух первопроходца, целеустремленность и мятежное сердце своего отца.



Органическое и биодинамическое

40 лет вина Loacker выращиваются на устойчивой основе во всех трех поместьях

Хотя это требует сложного трудового процесса, он приносит невероятно полезные результаты для нас и природы.

Будущее наступило — и именно поэтому мы управляем тремя винодельческими хозяйствами в соответствии с принципами биодинамики, выбираем стекло или натуральную пробку для закупорки бутылок, печатаем этикетки на бумаге, сертифицированной FSC, и обеспечиваем экономное использование всех ресурсов.

Наши поместья в Тоскане (Corte Pavone и Valdifalco) получают электроэнергию из возобновляемых источников, поставляемых компанией FORGREEN. И прежде чем вы спросите, нет, мы делаем это не из-за тенденций или потому, что это модно. Мы делаем то, что делаем, потому что это делает нас счастливыми и позволяет нам благодарить мать-природу за все прекрасные творения, которые она создает. Это касается и наших вин, конечно же, которые всегда производились без использования каких-либо ненужных добавок.





MORELLINO DI SCANSANO, VALDIFALCO

DOCG Morellino di Scansano

Интенсивный пурпурно-красный цвет. В носу богатый аромат красных фруктов, спелой черной вишни, ежевики и черной смородины. Через некоторое время раскрывается и предлагает неземные ароматы. Танины сильные. Длинный, теплый и мягкий финиш. Идеально подходит к блюдам местной кухни Мареммы, мясу кабана и оленины.

Тип вина: красное сухое

Сорт винограда: Санджовезе 85%, Сира 15%

Происхождение: Италия, Тоскана, Маглиано Тоскана

Потенциал выдержки: 8 лет

Выдержка:

90% | резервуар из нержавеющей стали |
10 000 л | 8 - 12 месяцев

10% | маленький баррик | 500 л | 8 - 12 месяцев

100% | стальной резервуар | 10 000 л | 2 месяца

Закройте глаза — включите инструментальную музыку. Откройте их... и добро пожаловать в Тоскану и в LOACKER'S Tenuta Corte Ravone. Монументальные ворота из кованого железа, бесконечная дорога, усаженная кипарисами, вид на всемирно известный винный город Монтальчино. Говорить о голливудском моменте — просто незабываемо. Попав в поместье, вы почувствуете вино в самом лучшем его проявлении: волнующий букет, незабываемый вкус во рту и захватывающие дух виноградники. Corte Ravone всегда открыт для вас.



Объем: 0,75L
Алкоголь: 14.5%

ROSSO DI MONTALCINO

DOC Rosso di Montalcino

Рубиново-красное. Эфирные ноты вместе с фиалкой, лесной землей, лакрицей, сливой, специями и табаком. Живая кислотность и сильные, но шелковистые танины. Приятный финал, долгий, сухой и стойкий. В традиционном сочетании с мясными блюдами, а также с сыром пекорино.

Тип вина: красное сухое

Сорт винограда: Санджовезе

Происхождение: Италия, Тоскана

Потенциал выдержки: 12 лет

Выдержка:

70% | баррик | 3200 л | 18 месяцев

30% | баррик второго использования | 500 л |
18 месяцев

100% | стальной резервуар | 5500 л | 1 месяц

В 1984 году это вино получило классификацию DOC, благодаря своей популярности среди любителей вина. С годами оно стало “альтер эго” Брунелло, но в менее продуманном виде, как с точки зрения цены, так и с точки зрения типа вина. Традиционно в сочетании с мясными блюдами, но также с сыром пекорино и тарелками подается с “новым” оливковым маслом, свежим с маслбойни.



Объем: 0,75L

Алкоголь: 14%

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG Brunello di Montalcino

Яркий рубиново-красный цвет, в носу ароматы шасси и темных ягод. Отличная танинная структура с приятной кислотностью. Брунелло с огромной сочностью. Универсальное и долговечное!

Тип вина: красное сухое

Сорт винограда: Санджовезе

Происхождение: Италия, Тоскана.

Уровень моря 450 - 500 м

Потенциал выдержки: 20 лет

Выдержка:

100% | баррик 3000 л | 36 месяцев

50% | баррик второго использования | 1500 л |

12 месяцев

50% | резервуар из нержавеющей стали |

1500 л | 12 месяцев

0.75L, 1.5L, 3L, 5L – 2016

0.75L, 1.5L – 2006

Vintage: 0.75L – 1991

0.75L, 1.5L – 2010

0.75L, 1.5L – 2004



Объем: 0,75L

Алкоголь: 14.5%

BRUNELLO DI MONTALCINO

“FIORE DEL VENTO”

DOCG Brunello di Montalcino

Малина, черника. Комплекс! На нёбе большая соленость и сбалансированная кислотность, которая придает вину сильный характер. Высокий потенциал выдержки.

Тип вина: красное сухое

Сорт винограда: Санджовезе

Происхождение: Италия, Тоскана

Уровень моря 450 - 500 м

Потенциал выдержки: 19 лет

Сортировка винограда: ручная

Выдержка:

100% | баррик | 500 л | использованная бочка |

24 месяца

50% | бетонный резервуар | 1500 л | 18 месяцев

50% | терракота | 1500 л | 18 месяцев

Награды:

Роберт Паркер 94

Фальстаф 92

Джеймс Саклинг 94



Объем: 0,75L

Алкоголь: 15%

BRUNELLO DI MONTALCINO

“ANEMONE AL SOLE” RISERVA, 2015

DOCG Brunello di Montalcino

*Спелый и концентрированный букет с ароматами темной вишни, ежевики и кокоса.
На вкусе интенсивные и сочные танины, бархатистый финиш.*

Тип вина: красное сухое

Сорт винограда: Санджовезе

Происхождение: Италия, Тоскана

Уровень моря 450 - 500 м

Потенциал выдержки: 19 лет

Выдержка:

30% | дубовая бочка | 700 л | 24 месяца

70% | дубовая бочка второго использования |
700 л | 24 месяца

100% | бетонный резервуар | 1400 л | 12 месяцев

Награды:

Роберт Паркер 94

Доктор Вино 98

Фальстаф 96

Джеймс Саклинг 92

Vini Buoni d'Italia 3 stelle

Winehunterrosso

Decanter World Wine
Awards (DWWA) Золото

Лука Марони 94



Объем: 0,75L

Алкоголь: 15%

The logo for SVAM group, featuring the word 'SVAM' in a stylized, bold, white font with a diagonal slash through the 'V', followed by the word 'group' in a smaller, lowercase, white sans-serif font. The logo is centered over the image of the stone building.

SVAM group

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

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14