



1948

de BERNARD®
P R O S E C C O



1948

de BERNARD®
P R O S E C C O

Винодельня De Bernard была основана в 1948 году в Ба-
стия д'Альпаго, в области Беллуно, деревушка на склонах
тысячелетнего леса Кансильо. Там он производил знаме-
нитый во всех Альпах ликер «Каприол» из лекарственных
трав и ягод можжевельника.

В начале 1950-х годов компания Де Бернар переехала
в Конельяно, где начали бизнес по производству игри-
стых вин. К 1957 году De Bernard Prosecco уже экспорти-
ровалось во многие страны мира, вплоть до Австралии.
В 1962 году компания выиграла приз за лучшее просек-
ко по результатам голосования, проведенного журналом
«Quattrosoldi», широко распространенный в то время.

Эта неподражаемая традиция игристого вина и уважение
к сырью, винограду (Glera), были увековечены Беньями-
но Маскио, который в 2002 году приобрел эту жемчужи-
ну виноградарства и винодельни, продолжая с большой
страстью и энтузиазма на пути к совершенству, пройден-
ном Де Бернард, еще раз подчеркивая все существующие
зоны такие как: Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
Treviso D.O.C. и R.O.S.E.





1948

de BERNARD®



VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO

Географическое расположение: Конельяно и Вальдоббьядене

Сорт винограда: Глера.

Винификация: «in bianco», т.е. без кожицы при контролируемой температуре 20°C. Пенообразование происходит при медленной реферментации в больших закрытых емкостях при температуре 12-14°C, с выдержкой на осадке около 2 месяцев.

Давление в бутылке: 5,5 атм.

Органолептические характеристики: имеет привлекательный, блестящий зеленоватый цвет. Буquet интенсивный, очень тонкий и фруктовый, с явными нотками золотого яблока на цветочном фоне. Оно сухое, свежее и стройное, мягкое и хорошо сбалансированное, с хорошим фруктовым завершением.

Остаточный сахар: 8,0 г/л.

Содержание алкоголя: 11,5% об.

Сочетание с блюдами и винами: отлично подходит в качестве аперитива.





VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE 7 OMBRE

Географическое расположение: Конельяно и Вальдоббьядене

Сорт винограда: Глера с небольшим процентом сортов Вердиси и Перера.

Винификация: «in bianco», т.е. без кожицы при контролируемой температуре 20°C и последующей выдержкой в больших в закрытых чанах при температуре 12-14°C.

Давление в бутылке: 5,5 атм.

Органолептические характеристики: кристально чистое вино имеет тонкий бледно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, с тонким и стойким перляжем. Оно обладает интенсивным фруктовым букетом с явными нотками спелых золотистых яблок и цветка акации.

Остаточный сахар: 13,0 г/л.

Содержание алкоголя: 11,5% об.

Сочетание с блюдами и винами: отлично подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с легкими рыбными блюдами.





CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Географическое расположение: Конельяно и Вальдоббьядене.

Сорт винограда: Глера с небольшим процентом сортов Вердизо и Перера.

Винификация: «in bianco», т.е. без кожицы при контролируемой температуре 20°C и последующий выдержкой в больших в закрытых чанах при температуре 12-14°C.

Давление в бутылке: 5,5 атм.

Органолептические характеристики: кристально чистое вино имеет тонкий бледно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, с тонким и стойким перляжем. Оно обладает интенсивным фруктовым букетом с явными нотками спелых золотистых яблок и цветка акации. Имеет сладковатый и свежий, приятно стройный и легкий вкус. Обладает большой мягкостью и очень стабильным балансом.

Остаточный сахар: 15,0 г/л.

Содержание алкоголя: 11,5% об.

Сочетание с блюдами и винами: отлично подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с легкими рыбными блюдами.









PRESTIGE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Географическое расположение: Тревизо DOC.

Сорт винограда: Глера 100%.

Винификация: мягкое прессование винограда, ферментация при контролируемой температуре, выдержка в больших закрытых емкостях при температуре 12-14°C.

Давление в бутылке: 5,5 атм.

Органолептические характеристики: цвет светло-соломенный, с зеленоватым оттенком.

Букет типичный, тонкий, интенсивный, с нотками яблока и банана.

На вкус — свежее, чистое, очень гармоничное, с правильным балансом между сладостью и кислотностью.

Остаточный сахар: 13,5 г/л.

Содержание алкоголя: 11% об.

Сочетание с блюдами и винами: в качестве аперитива и в течение всей трапезы с едой.





PROSECCO DOC ROSÉ

Географическое расположение: Тревизо DOC.

Сорт винограда: Глера 90% и Пино Нуар 10%.

Винификация: мягкое прессование винограда, ферментация при контролируемой температуре, выдержка в больших закрытых емкостях при температуре 12-14°C.

Давление в бутылке: 5,5 атм.

Органолептические характеристики: плотное и стойкое. Кораллово-розовый цвет с легкими отблесками.

Букет нежный, свежий и фруктовый, с оттенками грейпфрута, малины и цветочными нотками.

Вкус мягкий, но сухой и бархатистый, имеет хороший вкус и стойкость, прекрасно дополняемый стойкий перляжем.

Остаточный сахар: 13 г/л.

Содержание алкоголя: 11% об.

Сочетание с блюдами и винами: в качестве аперитива и в течение всей трапезы с едой.





CUVÉE PRESTIGE MILLESIMATO BRUT

Географическое расположение: Венето.

Сорт винограда: Глера и других сортов белого винограда.

Винификация: мягкое прессование винограда, ферментация при контролируемой температуре, выдержка в больших закрытых емкостях при температуре 12-14°C.

Давление в бутылке: 5,40 атм.

Органолептические характеристики: цвет светло-соломенный, с зеленоватым оттенком.

Нос тонкий, интенсивный и ароматный, с нотками яблока и банана.

На вкус — свежее, чистое, очень гармоничное, с правильным балансом между сладостью и кислотностью.

Остаточный сахар: 13,5 г/л.

Содержание алкоголя: 11,0% об.

Сочетание с блюдами и винами: в качестве аперитива, в паре с фруктами.





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

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14