



Компания фокусируется на двух концепциях: традиции и инновации. Каждый день специалисты компании осуществляют тщательный контроль от стадии выбора сырья до качества готового продукта.

Franzini это более века неуклонного уважения к природе, подлинности и традициям, а также постоянный поиск новых возможностей и технологий.

## FRANZINI PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY



Вино светло-соломенного цвета с насыщенным фруктовым букетом в аромате. Хорошо сбалансированное освежающее вино с легким сладковатым фруктовым послевкусием.

Виноград: 100% глера

Алкоголь: 11%

Сахар: 15 г/л

Температура подачи: 6-8° С

**Гастрономия:**

Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также к закускам и рыбным блюдам



# FRANZINI BLANC DE BLANC

VINO SPUMANTE



Светло-соломенный цвет с нежным перляжем. Вино с ярким ароматом, сбалансированное во вкусе, среднетелое и с освежающей кислотностью.

Виноград: 100% трембиано

Алкоголь : 11.5 %

Сахар : 8 г/л

Температура подачи : 6 °-10°C

**Гастрономия:**

Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также к закускам



# FRANZINI BRUT

VINO SPUMANTE



Вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком и ярким перляжем. Аромат насыщенный фруктовый, а вкус сбалансированный и деликатный с умеренной кислотностью.

Виноград: 100% тревбиано

Алкоголь : 11 %

Сахар : 8 г/л

Температура подачи: 6-8° С

Гастрономия:

Идеально в качестве аперитива или в сочетании с легкими блюдами

# FRANZINI BRUT ROSE

VINO SPUMANTE



Красивое вино нежно розового цвета с продолжительным перляжем. Освежающее во вкусе, с деликатными фруктовыми нотками.

Виноград: тревбиано, бракетто

Алкоголь : 11.5%

Сахар : 10 г/л

Температура подачи: 6-8° С

**Гастрономия:**

Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также к закускам и рыбным блюдам



## FRANZINI ASTI D.O.C.G.



Яркий соломенный цвет и деликатный перляж. В аромате свежий букет белых цветов и сладких фруктов. Вино гармоничное, сладость во вкусе сбалансирована кислотностью.

Виноград: москато бьянко

Алкоголь : 7%

Сахар : 90 г/л

Температура подачи: 6-8° С

Гастрономия:

Идеально подходит к пудингам и выпечке



## FRANZINI DESSERT



Цвет соломенно-желтый и деликатный перляж. Вино яркое, с насыщенным ароматом. Во вкусе умеренная сладость и продолжительное приятное послевкусие.

Виноград: треббиано, москато

Алкоголь : 9,5 % Vol.

Сахар : 52 г/л

Температура подачи: 6-8° C

Гастрономия:

Прекрасно подходит в качестве десерта, а также к выпечке



## FRANZINI MOSCATO



Вино соломенного цвета с нежным перляжем и интенсивным освежающим ароматом. Гармоничный сладкий вкус дополняет яркое бархатистое послевкусие.

Италия, белое сладкое

Виноград: москато бьянко

Алкоголь: 6,5% Vol.

Температура подачи: 6-8° C





ДИСТРИБЬЮТОР НА ТЕРРИТОРИИ РФ:

ООО «СВАМ Групп»

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

Телефон:

+7 (495) 989-24-14

Сайт:

[www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)