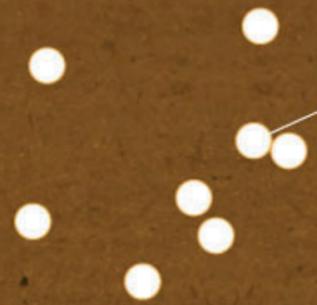






Firenze



VALVIRGINIO



Cantina Sociale Colli Fiorentini имеет свой производственный центр в долине реки Вирджинио в муниципалитете Монтеспертоли, где на протяжении веков человек и его привязанность к земле виноградников и оливковых рощ составляли основу экономики этого хозяйства.

Кооператив, основанный в 1972 году, приобрел в 1988 году Cantina Sociale Colline d'Elsa в Гамбасси-Терме, а в 1993 году — мельничный кооператив Colli Fiorentini в Монтеспертоли. Сегодня, спустя 40 лет, более 850 виноградарей, в основном расположенных в районах производства Chianti

ИСТОРИЯ

DOCG, Chianti Classico, Tuscany IGT, отдают свои урожаи производственным площадкам кооператива.

Винодельня производит вино из местных и международных сортов винограда, таких как Санджовезе, Канайоло, Колорино, Чилиеджоло, Мальвазия, Мерло, Каберне, Шардоне и т. д.

Со знанием дела, мастерством и самоотверженностью члены клуба выращивают этот виноград на своих собственных виноградниках; сегодня их площадь составляет около 1500 гектаров.





ПРОИЗВОДСТВО

Более 8 000 000 кг. из винограда, произведенного в вино по традиционным методам и с применением новейших технологий, в результате инвестиций в эти годы было вложено более 10 миллионов евро.

Вина отвечают высокой оценке потребителей как на внутреннем, так и на внешнем рынке.

Проводя политику постоянного указания на высокое качество при правильной цене для потребителя, Кооператив с гордостью выступа-

ет в качестве первого в мире производителя кьянти.

Особое внимание было уделено охране окружающей среды, первой кооперативной тосканской винодельне, которая оснащена фотоэлектрической системой, позволяющей производить и использовать чистую энергию.



Bianco Toscano IGT



Bianco Toscano — это портрет двух белых сортов винограда, наиболее репрезентативных для Тосканы, таких как Треббьяно Тоскано и Мальвазия. Бескислородный способ производства позволяет получить и сохранить исходные характеристики двух сортов.



Вино имеет соломенно-желтый цвет с зеленоватыми отблесками. Аромат очень сладкий и фруктовый, во вкусе проступает нотка кислотности и свежести, характерная для виноградных сортов данного происхождения.



Он хорошо сочетается с закусками и легкими блюдами, идеально подходит в качестве аперитива.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Bianco Toscano IGT

СОРТ ВИНОГРАДА

Треббьяно Тоскано и Мальвазия

ВИНИФИКАЦИЯ

под температурным контролем
в стальных чанах

ВЫДЕРЖКА

4 месяца в стали далее в бутылке



Rosso Toscano IGT



Rosso Toscano производится из Санджовезе, Мальвазии Нера и Колорино, которые собираются при их оптимальном созревании и винифицируются со всеми необходимыми технологиями, которые позволяют возвысить типичные черты происхождения лоз.



Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат полный и сложный с ароматами красных фруктов и джема. Во рту он округлый, полный, с легким послевкусием спелых фруктов.



Идеально подходит в качестве универсального вина.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Rosso Toscano IGT

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Мальвазия Нера и Колорино

ВИНИФИКАЦИЯ

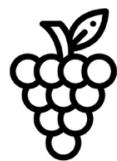
контролируемая ферментация в резервуаре из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

4 месяца в стали



Chianti DOCG



Виноград поступает из городов Монтепертоли, Гамбасси Терме и многих соседних городов, в которых наши партнеры посадили более 1000 гектаров виноградников. В зависимости от винтажа, мацерация винограда может быть продолжительной, даже 25-30 дней.



Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Преобладают оттенки красных фруктов, таких как ежевика и рябина с оттенком фиалки и ириса. Полный и богатый аромат, умеренно танинный, с приятным послевкусием красных фруктов.



Это вино хорошо сочетается с жареным мясом, птицей и сыром.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Chianti DOCG

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Канайоло, Колорино, Мальвазия Нера, Мерло, Каберне

ВИНИФИКАЦИЯ

контролируемая ферментация
в резервуаре из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

6 месяцев в стали, затем в бутылке



Chianti Montespertoli DOCG



Виноград поступает из города Монтепертоли. В зависимости от винтажа, мацерация винограда может быть продолжительной, даже 25-30 дней.



Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Преобладают оттенки красных фруктов, таких как ежевика и малина с оттенками фиалки и ириса. Полный и богатый аромат, умеренно танинный, с приятным послевкусием красных фруктов.



Это вино хорошо сочетается с жареным мясом, птицей и сыром.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Chianti DOCG

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Канайоло, Колорино, Мальвазия Нера, Мерло, Каберне

ВИНИФИКАЦИЯ

контролируемая ферментация
в резервуаре из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

6 месяцев в стали, затем в бутылке



Chianti Riserva DOCG



Вино из лучших сортов винограда Санджовезе и Мерло, выращенных в муниципалитете Монтепертоли и соседних городах. В зависимости от винтажа, виноград может страдать длительными мацерациями, даже 25-30 дней.



Полученное вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Нос ароматный, свежий, пряный. Вкус мягкий, полный и фруктовый, слегка танинный, с приятным послевкусием, очень элегантный.



Это вино хорошо сочетается с жареным мясом, птицей и сыром.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Chianti Riserva DOCG

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе 90%, Мерло 10%

ВИНИФИКАЦИЯ

контролируемая ферментация
в резервуаре из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

12 – 15 месяцев во французском
баррике



Nero dei Venti Chianti Classico DOCG



Этот продукт больше является связующим звеном с традициями региона и с характеристиками тосканского винограда, что делает Тоскану одним из самых известных винодельческих регионов в мире. Виноград из муниципалитетов Сан-Кашиано-Ин-Вальди-Пеза и Грече-ин-Кьянти, где виноградники выращиваются нашими партнерами, собирают вручную.



Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат стойкий, с оттенками красных фруктов. Вкус полный и стойкий с нотами ванили и тостов.



Сочетается с красным мясом и дичью.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Chianti Classico DOCG

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Канайоло, Мальвазия Нера, Колорино, Мерло, Каберне Совиньон

ВИНИФИКАЦИЯ

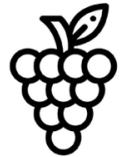
контролируемая ферментация в резервуаре из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

12 месяцев в дубе и 6 месяцев в стали



Chianti DOCG Governo all'uso Toscano IL RISVEGLIO



Говерно — это техника виноделия, изобретенная в Тоскане в XIV веке для завершения ферментации и стабилизации вина. Эта техника предполагает сохранение партии собранного винограда и его частичное высушивание при контролируемой температуре и влажности. Сушеный виноград добавляется после окончания алкогольного брожения, небольшое количество сахара, добавляемое при этой типичной процедуре, благоприятствует возобновлению брожения и истощению ферментации, придавая вину сахар 5/7 г/л, большую фруктовость, большой аромат и живость.



Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат полный, напоминающий вишню и малину. Во рту сбалансированный, с нотками спелых красных фруктов.



Это вино идеально сочетается с говядиной, пастой и сырами.



КЛАССИФИКАЦИЯ

Chianti DOCG Governo all'uso
Toscano IL RISVEGLIO

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Колорино

ВИНИФИКАЦИЯ

контролируемая ферментация
в резервуаре из нержавеющей
стали

ВЫДЕРЖКА

3 месяца сушка и 6 месяцев
в цементных чанах



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 background is a blurred image of a stone building with a staircase and a table with wine bottles and glasses.

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

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14