



VANTOROSSO

«Мне не нравится говорить о победе, — размышляет Ванни. — Я всегда ищу верный шаг в сложной задаче. Генри Форд говорил, что победа в испытаниях — это доказательство качества и производительности автомобиля. Но в виноделии отношения между человеком и природой требуют уважения. Это терпение, чувствительность и наблюдательность. Я не опытный винодел, но у меня есть мечта - создать вино».





VANTOROSSO

История



Vantorosso родился из союза Ванни Паскуали — легендарного гонщика и автомобильного тестера — и Франко Аллегрини, известного винодела из Вальполичеллы. Франко управляет Allegrini Estates, а Ванни — чемпион гонок, чья история успеха — это история настойчивости и амбиций.

Ванни вспоминает, как после поездки по холмам Монтальчино в Тоскане он огляделся и подумал: «Как же мне нравятся эти виноградники и мягкие холмы». Франко ответил: «Ты тоже можешь обрабатывать землю и делать вино».

Еще в детстве Ванни чувствовал глубокую связь с отцом. Воспоминания о фермерском доме в долине Фумане в классической Вальполичелле, окруженном солнечным лесом, вдохновили его на новый вызов.

В 2015 году Ванни освоил ферму «Vantorosso», перепланировал землю и посадил виноградники. Он также взял под управление другие участки, когда-то поддерживаемые его семьей. Ванни назвал свой проект Vantorosso. Его цель — возродить землю, которую любил его отец.





Vantorosso родился в Вальполичелла Классико — исторической области, включающей муниципалитеты Неграр, Марано-ди-Вальполичелла, Фумане, Сант-Амброджо-ди-Вальполичелла и Сан-Пьетро-ин-Кариано. Эти земли расположены к северо-западу от Вероны, на севере граничат с горами Лессини, а на юге — с рекой Адидже. Вальполичелла славится своим разнообразным ландшафтом: мягкими холмами, богатыми родниками, небольшими бухтами и обширными террасами, укрепленными сухими стенами.

Эти земли возделываются с древних времен благодаря хорошему климату и плодородной почве. Почвы здесь преимущественно известняковые, но также встречаются базальтовый туф и базальты, особенно в холмистой местности. Вальполичелла — это земля, изобилующая фруктовыми и оливковыми деревьями, виноградниками, шелковицей, грабом, ясенем, кипарисом и роверелем.

Узкие ручьи, известные как вадж, извиляются по дну долин, спускаясь с холмов к низинам, пока не достигают реки Адидже. Упоминания о вине Вальполичелла встречаются еще в VII–V веках до нашей эры. Ретийское вино, воспетое Вергилием, Катуллом и Марциалом, славилось своей чистотой, царственным цветом и невероятной сладостью. Кассиодор описывал его как напиток с «мясистой жидкостью», «нарушенный нектар», поэзию чувств и природы.



VANTOROSSO

Терруар



Vantorosso находится в муниципалитете Fumane, в районе Ca' Nova. Дорога к нему проходит через долину Фумане — самую прохладную и живописную. На высоте 350–400 метров над уровнем моря открывается вид на всю долину.

Виноградники Vantorosso раскинулись на обращенных на юго-восток террасах у фермерского дома.

Другие виноградники расположены в Сан-Пьетро-ин-Кариано (250 метров над уровнем моря) и Неграре, в местечке Морон. Здесь идеальные условия для выращивания винограда благодаря экспозиции и тепловому режиму.

Также есть виноградники в Бадине, Вальгатара и Марано-ди-Вальполителла.



VANTOROSSO





VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%

Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток.

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 13,0%

Общая кислотность: 6,25 г/л

Остаточный сахар: 2,8 г/л

pH: 3,25

Объем бутылок: 750 мл



VANTOROSSO

Урожай собирают в конце сентября вручную. Ферментацию проводят в емкостях из нержавеющей стали при температуре 25-30°C около десяти дней.

Выдержка длится до февраля в тех же емкостях, а затем вино разливают по бутылкам еще на три месяца.

Вино имеет яркий рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками. В его аромате сочетаются сочная вишня морелло и красная роза, а также свежая смородина и легкая бальзамическая нота. Вкус легкий и насыщенный, свежий, с хорошими танинами. Послевкусие мягкое и согревающее.

Вино универсально: оно хорошо сочетается с разными закусками, свежей пастой и мясными соусами. При температуре 12°C оно станет отличным дополнением к рыбным блюдам в томатном соусе, например, к тушеной каракатице.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE



VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%

Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 14,0%

Общая кислотность: 5,25 г/л

Остаточный сахар: 3,3 г/л

pH: 3,4

Объем бутылок: 750 мл

Сбор урожая начинается в конце сентября и проводится вручную. Виноград сначала ферментируется в стальных чанах при контролируемой температуре. Затем вино проходит вторичную ферментацию на кожице от амароне, что обогащает его вкус, добавляет сахар и цвет.

Вино выдерживается 15 месяцев в французских дубовых бочках, а затем еще 7 месяцев в бутылках.

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с ароматами вишни, малины, красной розы и фиалки. Богатый букет дополнен нотками мускуса и лакрицы. Вкус теплый, сочный и сбалансированный благодаря солоноватости, тонкости танинов и освежающей ноте, которая оставляет ощущение чистоты.

Вино идеально подходит для сложных блюд из красного мяса, от запеченной говядины до дичи. Его свежесть позволяет сочетать его с сочным мясом на гриле и сыром средней выдержки.



VANNI I.G.T. - ROSSO VERONESE

Сорт винограда: Корвина Веронезе 40%, Корвиноне 60%

Географическое расположение: Фумане, Верона

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 14,5%

Общая кислотность: 5,35 г/л

Остаточный сахар: 1,8 г/л

РН: 3,20

Объем бутылок: 750 мл



VANTOROSSO

Сбор урожая начинается в конце сентября и проходит вручную. Вяление происходит в сушильных камерах (фруттайо) естественным образом.

Винификация включает дробление и прессование в первой половине января. Ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре около 25 дней. Выдержка длится примерно 18 месяцев в новых барриках и 14 месяцев в бутылках.

Вино рубиново-красного цвета, плотное и яркое. Аромат начинается с сладких нот карамелизированной вишни и мелких красных фруктов, таких как малина и черная вишня. Постепенно они сменяются бальзамическими оттенками подлеска с нотами мха, перегоя и смолы. Букет дополняется интересными нюансами перца, кофе и табака. Во вкусе вино мощное и острое, с пьянящей свежестью и обволакивающим алкогольным теплом, которые борются за доминирование над ярким и сочным впечатлением. В послевкусии ярко выражены элегантные танины и нотки дымка.

Вино Vanni прекрасно сочетается с сочными блюдами с насыщенным вкусом, такими как запеченная утка, тушеное мясо зайца или кабан. Также оно отлично гармонирует с трюфелями.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%

Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 16,00%

Общая кислотность: 5,25 г/л

Остаточный сахар: 2,7 г/л

РН: 3,52

Объем бутылок: 750 мл и 1500 мл

Сбор урожая проводят вручную в конце сентября. Ягоды естественным образом подвяливают в сушильных камерах. В начале января их прессуют и дробят. Ферментация вина длится около 25 дней в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Затем вино выдерживают 18 месяцев в новых дубовых бочках и 14 месяцев в бутылках.

Вино насыщенного рубиново-красного цвета с гранатовым отливом. Аромат сначала строгий, но в бокале раскрываются сладкие ноты вишневого джема, увядших красных и фиолетовых цветов. Затем появляются ароматы табака, черного перца, бальзамика и смолы. Вкус вина сочетает тепло алкоголя, свежесть фруктов и терпкость танинов, придавая ему чистый и слегка горьковатый оттенок.

Амароне — яркое вино, идеально подходящее к острым блюдам из дичи. Оно прекрасно сочетается с рагу, тушеным мясом и даже бычьим хвостом. В конце трапезы вино отлично дополняет кусочки темного шоколада.



AMARONE RISERVA DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G



VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%

Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 16,50%

Общая кислотность: 5,93 г/л

Остаточный сахар: 2,7 г/л

pH: 3,52

Объем бутылок: 750 мл

Amarone Riserva Vantorosso рождается на холмах Вальполичелла Классико, в Фумане, на высоте 400 метров над уровнем моря. Виноградной лозе здесь более 30 лет.

Сбор урожая начинается в конце сентября и проводится вручную. В лучшие годы часть винограда оставляют для этого вина. После отбора самых здоровых гроздей виноград сушится на воздухе естественным образом, примерно 100 дней. Затем его прессуют, и начинается брожение в стальных чанах.

Зреет вино в новых бочках около 36 месяцев и в бутылках — минимум 24 месяца.

На вкус это захватывающее сочетание силы и элегантности, окруженное мягкостью. Танины присутствуют, но не агрессивны, оставляя чистое послевкусие. Аромат раскрывается постепенно, наполняя бокал ароматами спелой вишни, красных фруктов и специй.

Вино прекрасно сочетается с дичью и сложными блюдами. Идеально для наслаждения в хорошей компании после основного блюда.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC



VANTOROSSO

Сорт винограда: Корвина Веронезе 50%, Корвиноне 45%, Рондинелла 5%

Географическое расположение: Фумане, Верона, в регионе Вальполичелла Классико

Высота над уровнем моря: 350-400 м

Экспозиция: юго-восток

Тип почвы: смешанная, в основном глинистая, меловая и каменистая

Система посадки: Гюйо

Плотность посадки: 5.000 лоз/га

Содержание алкоголя: 14,0%

Общая кислотность: 7,30 г/л

Остаточный сахар: 123 г/л

Сухой остаток: 41,80 г/л - PH: 3,46

Объем бутылок: 500 мл

Сбор отборных гроздей вручную во второй половине сентября. Естественное увяливание на сушильных стеллажах, где виноград теряет до 45-50% веса. Мягкое прессование и удаление плодоножек в конце января.

Мацерация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре от 8 до 22 °С в течение 25 дней с ежедневной перекачкой. После алкогольного брожения проводится частичная малолактическая ферментация (в процессе сушки значительно снижается содержание яблочной кислоты).

Выдержка 14 месяцев в деревянных бочках и 10 месяцев в бутылках.

Это сладкое вино темно-рубиново-красного цвета с богатым букетом специй, ароматами спелых фруктов и полным бархатистым вкусом. Для его создания используют технологию сушки винограда, как и Amarone, но ферментация прерывается до полного превращения сахара в алкоголь.

Традиционно Ricioto подают к сухим десертам: песочное тесто, печенье кантуччи, сбрисолонна. Также оно хорошо сочетается с мягкими пирожными на основе горького какао, клубникой и тропическими фруктами. Благодаря своей округлости, Ricioto идеально подходит к сладкой горгонзоле.

Рекомендуемая температура подачи — 14 °С, откройте бутылку за час до дегустации.

SVAM group

ООО «СВАМ Групп»
Россия, г. Москва,
Новомещерский проезд,
д. 9, стр. 1
Телефон:
+7 (495) 989-24-14
Сайт:
www.svamgroup.ru

