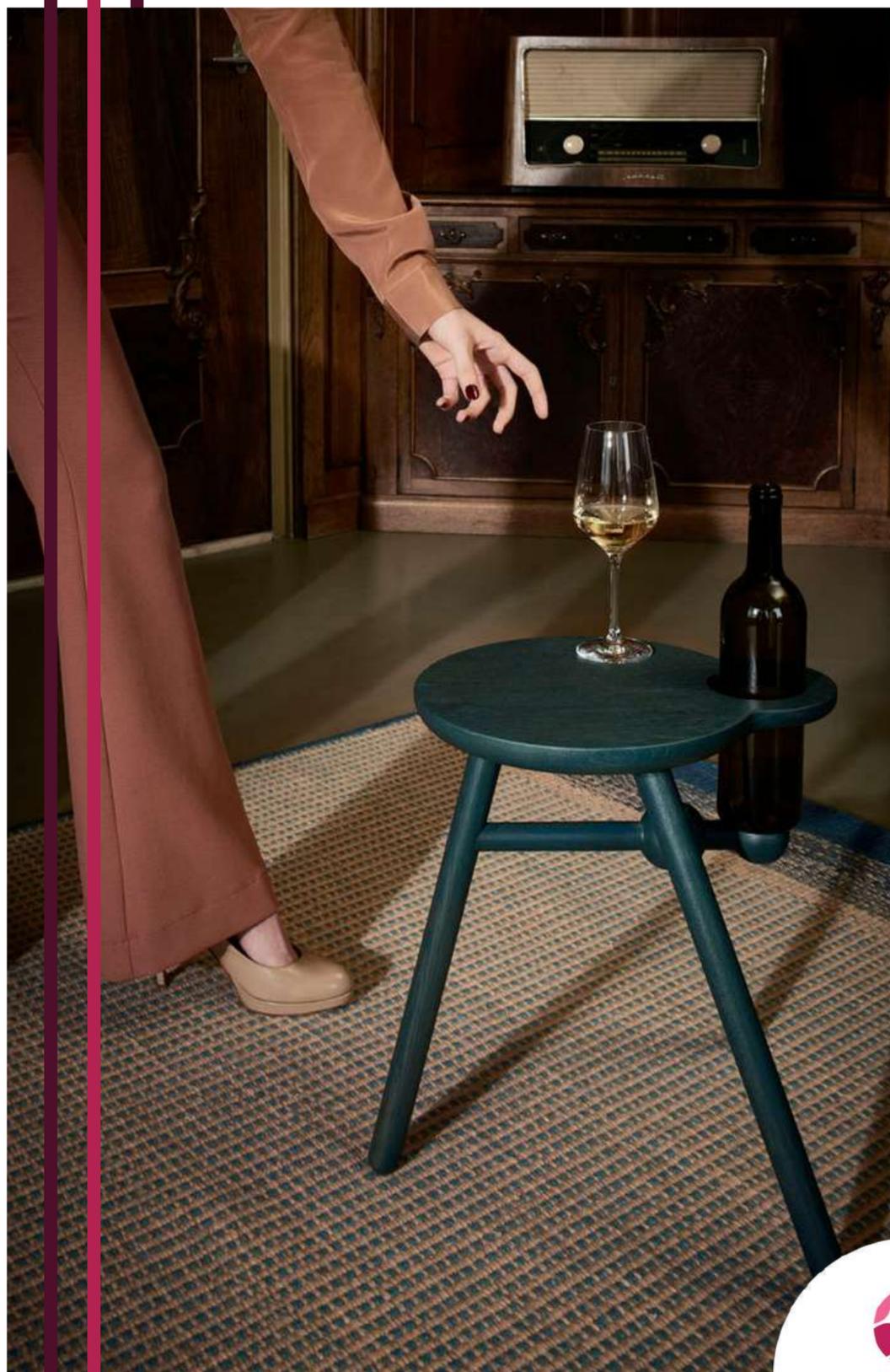




*Umaria*

VILLA  DEGLI OLMI  
FAMILY WINE COMPANY



В мире не существует формулы, гарантирующей успех вашего дела. Но, если бы была, то в ней обязательно должны присутствовать две фундаментальные ценности – безграничная энергия и уникальный вкус. Тот самый интенсивный, яркий, неповторимый вкус, формирующий представление о винодельне. Добро пожаловать в большой и в то же время маленький мир Villa degli Olmi.

С 1895 года винодельческое хозяйство не изменяет традиционному качеству и самобытности выпускаемых вин. История Villa degli Olmi зародилась на рубеже 19 и 20 веков, за несколько лет до начала Первой мировой войны. В то время прадед Джованни совмещал ремесло шелкопряда и винодела. Однако, слава о винах Джованни стремительно захватывает рынок, привлекая все новых покупателей.

Уже в 1926 году они были неоднократно награждены золотыми медалями на важных винных выставках той эпохи. Позже к семейному делу присоединяется младшее поколение, которое дало предприятию новую волну развития. Был построен большой винный погреб, а в 1953 году открыт винный завод.

70-е и 80-е годы ознаменовались значительным расширением предприятия и охватом всего итальянского рынка. Приобрели поместье Альтавила и расширили земли в Креаццо. В 90-е годы уже четвертое поколение семьи задумалось о международном рынке и сотрудничестве с зарубежными компаниями. Было принято решение возвести новую высокотехнологичную винодельню. С этого времени началась экспансия на зарубежные рынки, сначала в Европе, а затем и во всем мире.

Сегодня компания присутствует со своей продукцией в 30 зарубежных странах, но их количество постоянно растет. Тем временем расширяются и винодельческие территории, пополняясь новыми виноградниками в лучших зонах.

Команда Villa degli Olmi всегда внимательно следит за состоянием виноградников, ведь качество земли имеет решающее значение для улучшения органолептической характеристики вин. Поэтому компании принадлежит около 70 гектаров виноградников, которые раскинулись между провинциями Виченца и Падуа.



## Baglio al Sole Pinot Grigio

Бальо аль Соле Пино Гриджо



**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия

**Апелласьон:** Friuli Grave DOC (Фриули Граве)

**Производитель:** Villa degli Olmi (Вилла дели Олми)

**Сорта винограда:** Пино Гриджо

**Гастрономия:** аперетив, блюда из рыбы

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Corte dei Rovi Montepulciano

Корте деи Рови Монтепульчано



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

**Страна:** Италия

**Регион:** Абруццо

**Апелласьон:** Montepulciano d'Abruzzo DOC (Монтепульчано д'Абруццо)

**Производитель:** Villa degli Olmi (Вилла дели Олми)

**Сорта винограда:** Монтепульчано

**Гастрономия:** пицца, фокачча, лазанья, лёгкие мясные закуски

**Температура подачи:** 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Baglio al Sole Primitivo Salento

Бальо аль Соле Примитиво Саленто



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Апулия

Апелласьон: Salento IGT (Саленто)

Производитель: Villa degli Olmi (Вилла дели Олми)

Сорта винограда: Монтепульчано

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Baglio le Mole Nero d'Avola

Бальо ле Моле Неро д'Авола



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Сицилия

Апелласьон: Sicilia DOC (Сицилия)

Производитель: Villa degli Olmi (Вилла дели Олми)

Сорта винограда: Неро д'Авола

Гастрономия: пицца, фокачча, лазанья, лёгкие мясные закуски

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Quattro Passi Appassimento

Кватро Пасси Аппассименто



**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Veneto IGT (Венето)

**Производитель:** Villa degli Olmi (Вилла дели Олми)

**Сорта винограда:** Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Барбера

**Особенность:** часть винограда увядается непродолжительное время

**Выдержка:** краткосрочная в чанах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из дичи подвергшиеся средней тепловой обработке, выдержанные сыры

**Температура подачи:** 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**