



Акомпанья

ESTD  1928

De BORTOLI

FAMILY WINEMAKERS



«Хорошее вино начинается с виноградника – такова основа нашей философии. За плечами нашей семьи стоит богатая винодельческая культура, ориентированная, в первую очередь, на развитие. Следование традициям, страсть к нашему делу, применение комплексного и инновационного подхода, ориентированность на результат - являются главными принципами нашей работы»

- Даррен Де Бортоли

История итальянской семьи Де Бортоли началась 90 лет назад, в охваченной войной Европе, и продолжилась в Австралии. Это история о решительности, приверженности своим ценностям и, в конечном счете, триумфе. В 1928 году Витторио Де Бортоли приобрел фруктовый сад площадью 23 га, принял решение выкорчевать фруктовые деревья и высадить виноградную лозу. 1928 год одарил всех виноградарей щедрым урожаем и многие из них отдавали его бесплатно, так как у них не было мощностей для переработки винограда. Витторио договорился о доставке 15 тон винограда из сорта Шираз и через несколько месяцев выпустил вино, которое пришлось по вкусу и начало пользоваться большим спросом. Так появилось на свет первое вино Де Бортоли. После окончания войны, в 1945 году, в Австралии наблюдался экономический подъем, вместе с которым постепенно росла винодельня. А 12 лет спустя, в 1957 году винодельня подверглась серьезной модернизации, в ходе которой было установлено самое современное оборудование.

На протяжении следующих 30 лет компания Де Бортоли Вайнз не прекращала своего развития и приобретала новые виноградники в различных частях Австралии. Семья Де Бортоли смогла пронести на протяжении многих лет свои основные принципы: целостность, открытость, ориентация на команду, устойчивое развитие и бережное отношение к окружающей среде. В настоящее время в собственности семьи находятся виноградники в Долине Хантер (Hunter Valley), Риверина (Riverina), Долине Яра (Yarra Valley) и Долине Кинг (King Valley). Де Бортоли придерживаются принципа органического и биодинамического виноделия. Виноделы стремятся создавать яркие и интересные вина, обладающие терруарными особенностями.



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



The Accomplice Semillon Sauvignon Blanc

Зе Экомплис Семийон Совиньон Блан



Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Семийон, Совиньон Блан

Гастрономия: аперитив

Температура подачи: 6-8 °C





The Accomplice Chardonnay

Зе Экомплис Шардоне



Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: ферментация в дубовой бочке, часть вина подверглась малолактической ферментации

Выдержка: непродолжительная, во французской дубовой бочке на дрожжевом осадке

Гастрономия: лёгкие овощные салаты, канапе, различные пасты, молодые сыры

Температура подачи: 6-8 °C





The Accomplice Shiraz

Зе Экомплис Шираз



Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шираз

Выдержка: непродолжительная, в американской и французской дубовой бочке

Гастрономия: лёгкие мясные закуски, паста с мясным соусом

Температура подачи: 16-18 °C





DB Family Selection Sparkling Brut

ДБ Фэмили Селекшн Спарклин Брют



Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар

Особенность: метод Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперетив, лёгкие салаты

Температура подачи: 6-8 °C





DB Family Selection Semillon Chardonnay

ДБ Фэмили Селекшн Семильон Шардоне



Delicate
Elegant
Fruit

Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Семийон, Шардоне

Особенность: ферментация в дубовой бочке, непродолжительная выдержка на дрожжевом осадке

Выдержка: непродолжительная, в американской и французской дубовой бочке

Гастрономия: блюда из курицы, паста со сливочным соусом, ризотто с грибами

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



DB Family Selection Gewurztraminer Riesling

ДБ Фэмили Селекшн Гевюрцтраминер Рислинг



○ Delicate
○ Elegant
○ Fruit

Страна: Австралия

Регион: Riverina (Риверина)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Гевюрцтраминер, Рислинг (полусладкое)

Гастрономия: пряные и острые блюда азиатской кухни, лёгкие десерты

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

Berlin Wine Trophy: gold medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



DB Family Selection Shiraz Cabernet

ДБ Фэмили Селекшн Шираз Каберне



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Австралия

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шираз, Каберне Совиньон, Пти Вердо, Дюриф

Особенность: сбор урожая с отдельных участков виноградника

Выдержка: непродолжительная, в американской и французской дубовой бочке

Гастрономия: блюда из мяса приготовленные на гриле

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



DB Family Reserve Chardonnay

ДБ Фэмили Резерв Шардоне



- Full-bodied
- Oaked
- Buttery

Страна: Австралия

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: средний возраст лоз - 25 лет

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке, ферментация в дубовой бочке третьего наполнения

Гастрономия: выдержанные сыры, различные пасты со сливочным соусом

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



DB Family Reserve Shiraz

ДБ Фэмили Резерв Шираз



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

Страна: Австралия

Регион: Heathcote (Хиткот)

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Шираз

Выдержка: 10 месяцев в американских дубовых бочках, часть из которых новые

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



DB Family Reserve Petite Syrah

ДБ Фэмили Резерв Петит Сира



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Австралия

Производитель: De Bortoli Wines (Де Бортоли Вайнз)

Сорта винограда: Петит Сира (Дюриф)

Выдержка: 90% вина выдерживается в дубовых бочках 12 месяцев, оставшиеся 10% в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram