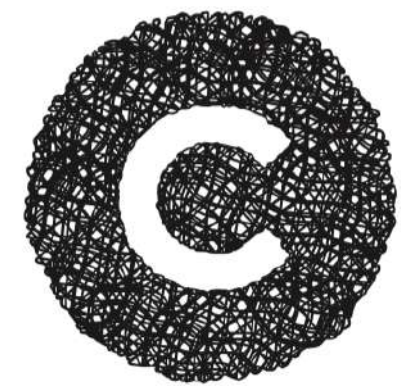




Umaia



CRESPAIA



«Там, где земля и море сливаются воедино, процветает волшебная земля с вековыми винодельческими традициями, на которой родилась Crespaia. Винодельня, где каждая крупинка напоминает о высоком качестве».

Crespaia была основана в 2011 году на склонах древнего Прелато, среди оливковых рощ и изумрудных холмов, окружающих город Фано. Несмотря на молодой возраст, философия винодельческого хозяйства заключает в себе незыблемые истины: гармония с природой и уважительное отношение к устоявшимся традициям.

Особое внимание на винодельне уделяют сбору винограда – это полностью ручная работа. Гроздья укладывают в небольшие ящики, чтобы обеспечить безопасную транспортировку на производство. Команда Crespaia с особой бережностью относится к окружающей среде и использует только экологически чистые способы земледелия. Виноделы полностью отказались от использования химических продуктов в процессе культивирования винограда и виноделия. Здесь, на перекрестке солнечных лучей и морского бриза замирает время и рождается уникальное итальянское вино.

На территории винодельни Crespaia вас встретят домашний уют и непринужденная обстановка, которые помогут ощутить широкий спектр вкусов, цветов и ароматов Италии.



Spumante Brut

Спуманте Брют



○ Light
○ Fresh
○ Friendly

Страна: Италия

Регион: Марке

Производитель: Tenuta Crespaia (Тенута Креспая)

Сорта винограда: Бьянkelло, Шардоне

Выдержка: 60 дней на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: аперитив

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация в чанах из нержавеющей стали при средней температуре 17-19 °C

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Bianchello del Metauro

Бьянкелло дель Метауро



○ Fresh
○ Crispy

Страна: Италия

Регион: Марке

Апелласьон: Bianchello del Metauro DOC (Бьянкелло дель Метауро)

Производитель: Tenuta Crespaia (Тенута Креспая)

Сорта винограда: Бьянкелло дель Метауро 100%

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: легкие салаты, речная рыба, паста с морепродуктами

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация в чанах из нержавеющей стали при средней температуре 17-19 °C, объем производства 13 000 бутылок

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Chiaraluce

Кьяралуче



Delicate
Elegant
Fruit

Страна: Италия

Регион: Марке

Апелласьон: Bianchello del Metauro Superiore DOC (Бьянkelло дель Метауро Супериоре)

Производитель: Tenuta Crespaia (Тенута Креспая)

Сорта винограда: Бьянkelло дель Метауро 100%

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: рыба на гриле, блюда из риса, блюда из белого мяса

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация с использованием дикой расы дрожжей в чанах из нержавеющей стали при средней температуре 17-19 °C, объем производства 6 700 бутылок

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Nerognolo

Нероньоло



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Марке

Апелласьон: Colli Pesaresi Sangiovese DOC (Колли Песарези Санджовезе)

Производитель: Tenuta Crespaia (Тенута Креспая)

Сорта винограда: Санджовезе, Монтепульчано

Выдержка: 9 месяцев в чанах из нержавеющей стали, после чего вино выдерживается в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса приготовленные на гриле, выдержанные сыры

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре не выше 30 °C

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram