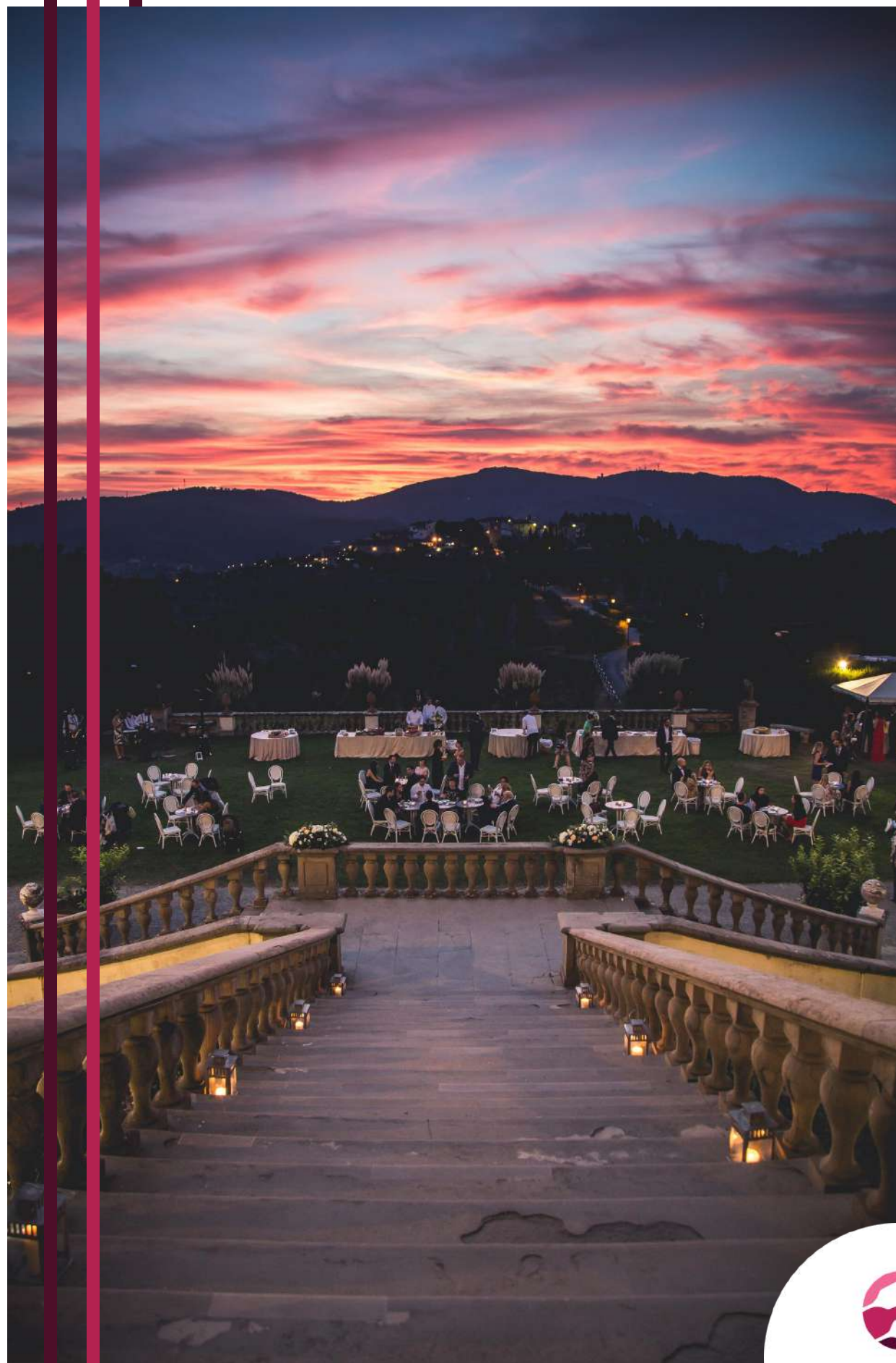




Umanità



ANDREOLA
Prosecco in Valdobbiadene



Нацарено Пола создал винодельческое хозяйство в 1984 году на деньги, отложенные во время карьеры велосипедиста. Семья Пола сделала значительные вложения в покупку виноградников, затем в переоборудование винодельни и только в последние годы озаботилась вопросами имиджа и бренда. Винодельня Андреола названа в честь жены Нацарено по имени Андреа Пола. Логотип винодельни - стилизованная роза, символизирующая, согласно легенде, букет благородных цветов, который Нацарено подарил супруге после вложения всех сбережений в виноделие по окончании спортивной карьеры.

Общая площадь виноградников составляет 33 га. Большая часть располагается в зоне Вальдоббьядене – лучшая в Просекко. Культивируемые сорта винограда: Глера, Перера, Бьянетта, Вердизо, Шардоне (все сорта, кроме Глера, добавляются в вина в очень маленьком количестве). Около 90% винограда, используемого для производства вин Андреола, выращены на собственных землях. В то время как большинство производителей коммерческого Просекко работают преимущественно с покупным виноградом.

Отличительная черта винодельческого хозяйства Андреола - небольшой объем производства (около полумиллиона бутылок в год), позволяющий строго контролировать качество и сохранять особенный стиль вин. Кроме того, семья владеет виноградником на холме Картицце, одно из непревзойденных мест для культивирования винограда во всей зоне Просекко. Вина Андреола с особой точностью отражают каждую особенность территории, они невероятно тонкие, элегантные, фруктовые, с цветочными оттенками и невесомой свежестью, которая является результатом влияния почв уникального состава.

Андреола - полностью семейное предприятие, которое производит богатые, комплексные и элегантные вина. Жемчужиной ассортимента можно смело назвать Просекко Картицце.



Bolle cuvee Spumante Brut

Болле кюве Спуманте Брют



○ Light
○ Fresh
○ Friendly

Страна: Италия

Регион: Венето

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, молодые сыры

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Bolle cuvee Spumante Extra Dry

Болле кюве Спуманте Экстра Драй



○ Light
○ Fresh
○ Friendly

Страна: Италия

Регион: Венето

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, лёгкие десерты

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Bolle rose cuvee Spumante Extra Dry

Болле розе кюве Спуманте Экстра Драй



○ Bright
○ Juicy

Страна: Италия

Регион: Венето

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, лёгкие десерты

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

2017: Luca Maroni: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Verv Brut

Верв Брют



○ Light
○ Fresh
○ Friendly

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Prosecco Treviso DOC (Просекко Тревизо)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Verv Extra Dry

Верв Экстра Драй



○ Light
○ Fresh
○ Friendly

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Prosecco Treviso DOC (Просекко Тревизо)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C



Vigneto Dirupo Brut

Виньето Дирупо Брют



○ Elegant
○ Noble
○ Delicate

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Вальдоббядене Просекко Суперьоре)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера, Бьянкетта, Перера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод)

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, паста, ризотто

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

IWSC: bronze medal;

Vini Buoni 2016: silver medal;

Mundus vini: 86/100;

WE: 90/100, TOP 100 WE 2017;

Mundus vini: gold medal;

Global Prosecco Master 2017: bronze medal;

JS: 90/100 DWWA: bronze medal;

WSC: silver medal;

Gilbert & Gaillard: gold medal;

WE: 92/100;

Falstaff: 88/100;

IWSC: silver medal;

Gilbert&Gaillard 2018: 88/100;

GR 2018: 3 Bicchieri;

JS: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Mas de Fer Rive di Soligo Extra Dry

Мас де Фер Рив ди Солиго Экстра Драй



○ Elegant
○ Noble
○ Delicate

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Вальдоббьядене Просекко Суперьоре)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера 100%

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод), после продолжительной ферментации (30-40 дней) вино проводит до 3 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с отдельного участка на высоте 500 метров над уровнем моря

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, паста, ризотто

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

2018: Gilbert & Gaillard: gold medal;

2018: Falstaff: 93/100;

2018: IWSC: bronze medal;

2018: Decanter: bronze medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



26° Primo Rive di Col San Martino Extra Brut

26° Примо Риве ди Кол Сан Мартино Экстра Брют



○ Elegant
○ Noble
○ Delicate

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (Вальдоббьядене Просекко Суперьоре)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера 100%

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод), после продолжительной ферментации (30-40 дней) вино проводит до 3 месяцев в чанах из нержавеющей стали, виноград собран с отдельного участка высотой от 250 до 350 метров над уровнем моря, на данном участке располагаются старейшие лозы хозяйства

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

2018: Gilbert & Gaillard: gold medal;

2018: Falstaff: 93/100;

2018: IWSC: bronze medal;

2018: Gambero Rosso: 2 bicchiere;

2018: Luca Maroni: 91/100;

2018: Decanter: bronze medal



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Sesto Senso

Сесто Сенсо



○ Elegant
○ Noble
○ Delicate

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (Вальдоббьядене Просекко Суперьоре)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера 96%, Бьянкетта 2%, Перера 2%

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод), после продолжительной ферментации (30-40 дней) вино проводит до 3 месяцев в чанах из нержавеющей стали, ассамбляж пяти виноградников зоны Вальдоббьядене

Гастрономия: аперитив

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

2018: Gilbert & Gaillard: gold medal;

2018: Falstaff: 91/100;

2018: IWSC: gold medal;

2018: WE: 90/100;

2018: Gambero Rosso: 1 bicchiere;

2018: Luca Maroni: 91/100;

2018: Decanter: bronze medal;

2018: JS: 88/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Cartizze Dry

Картицце Драй



○ Elegant
○ Noble
○ Delicate

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG (Суперьоре ди Картицце Вальдоббьядене)

Производитель: Andreola (Андреола)

Сорта винограда: Глера

Особенность: производится методом Шарма (резервуарный метод), виноград собирается в лучшей субзоне Просекко – на холме Картицце

Гастрономия: лёгкие десерты

Температура подачи: 10-12 °C

Награды:

Vini Buoni 2016: silver medal;

Mundus vini: silver medal;

WE: 89/100;

DM: 5 grappoli;

WSC: outstanding silver medal;

Gilbert & Gaillard: gold medal;

Luca Maroni: 92/100;

WE: 90/100;

DWWA 2018 Bronze Medal;

Falstaff: 92/100;

IWSC: silver medal;

Gilbert&Gaillard 2018: 92/100;