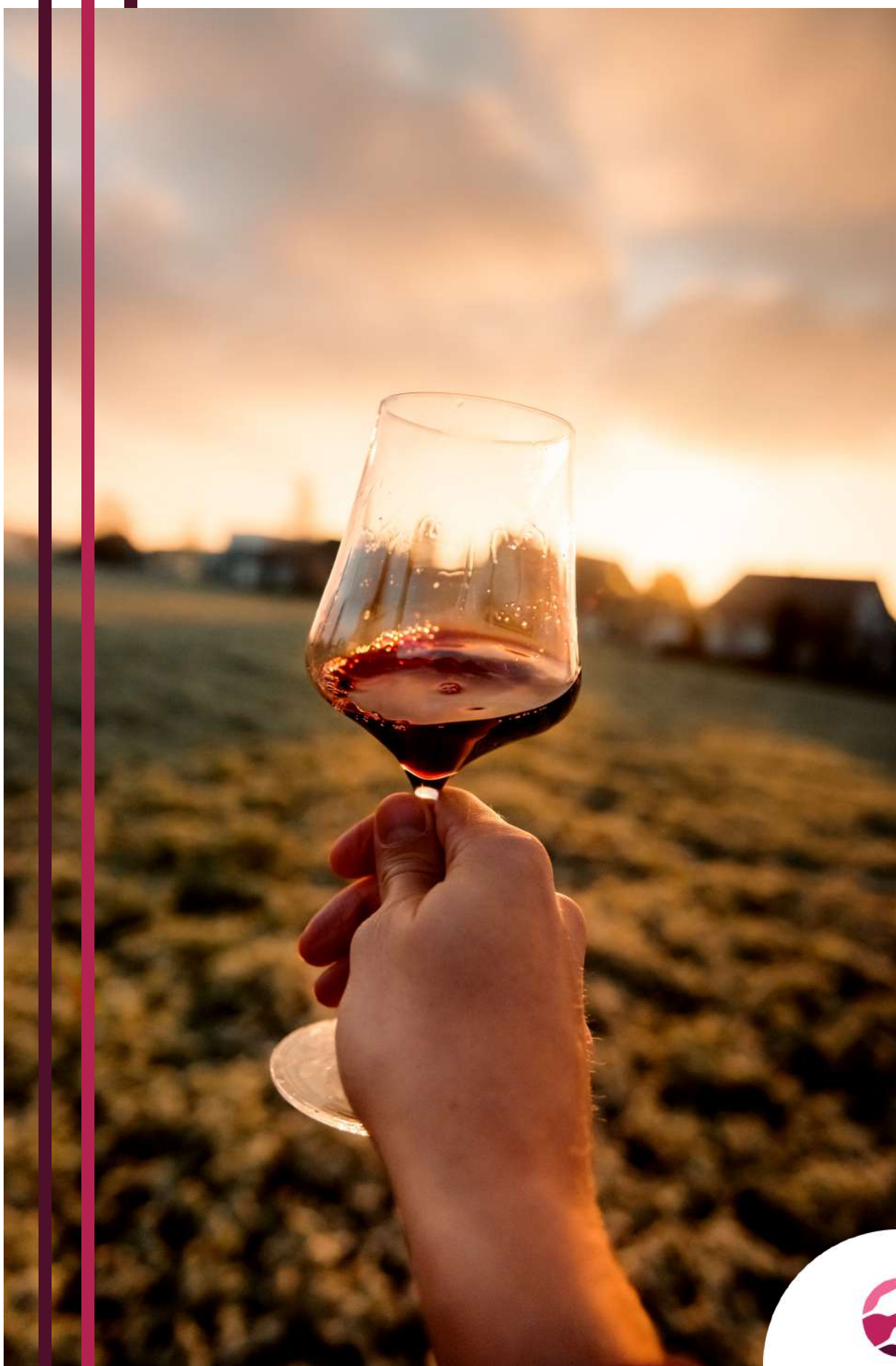




*Утасуя*





*«Наша винодельня - олицетворение традиций, открытых к новым веяниям. Мы являемся традиционным винодельческим хозяйством, которое чтит свой многолетний опыт, но в то же время, заинтересовано прогрессом и новыми технологиями. Мы с гордостью смотрим в будущее, так как наши вина являются квинтэссенцией вековых устоев и современности».*

**- Владелец Рикардо Таттони**

Винодельческое хозяйство Вилла а Сеста располагается среди очаровательных холмов города Сиена, в маленькой деревушке, основанной Этрусками, в честь которой и получила своё название. Сама винодельня находится в райском уголке между Сиеной, Флоренцией и Арцео, где искусство, история и природа существуют в полной гармонии.

Территория усеяна средневековыми церквями, замками, оливковыми рощами и, конечно же, виноградниками. Во владении винодельни 1100 га земли, из которых лишь 50 га отданы под виноградники.

Основной сорт - Санджовезе, который великолепно проявляет себя на склонах. Недавно отреставрированная и переоборудованная винодельня имеет большой погреб, 5000 квадратных метров. В нем вина созревают во французских дубовых бочках, после в бутылках.

Пейзаж оживляют оливковые рощи и спа-комплекс. При производстве оливкового масла применяется традиционная технология «холодного отжима». Суть традиционного метода заключается в использовании каменных жерновов, благодаря чему продукт сохраняет свой чистый подлинный аромат и неповторимый вкус.



## Ripaltella

Рипалтелла



○ Light  
○ Elegant  
○ Silky

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Апелласьон:** Chianti Superiore DOCG (Кьянти Суперьоре)

**Производитель:** Villa a Sesta (Вилла а Сеста)

**Сорта винограда:** Санджовезе

**Выдержка:** 18 месяцев в больших бочках из французского дуба и не менее 3-х месяцев в бутылке

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

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

**Gambero Rosso:** 2 bicchieri;

**JS:** 90/100;

**VV:** 88/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Il Palei

Иль Палеи



○ Light  
○ Elegant  
○ Silky

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Апелласьон:** Chianti Classico DOCG (Кьянти Классико)

**Производитель:** Villa a Sesta (Вилла а Сеста)

**Сорта винограда:** Санджовезе

**Выдержка:** 70% вина - в больших бочках из французского дуба, а 30% - во французских барриках, выдержка в дубовых бочках - 18 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** блюда из мяса приготовленные на гриле, выдержанные сыры

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

**2011: GR:** 2 bicchieri;

**WS:** 91/100;

**LM:** 87/100;

**L'Espresso:** 14/20;

**JS:** 91/100;

**2010: L'Espresso:** 15,5/20;

**LM:** 85/100;

**L'Espresso:** 14/20;

**VV:** 89/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Chianti Classico Riserva

Кьянти Классико Ризерва



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Апелласьон:** Chianti Classico Riserva DOCG (Кьянти Классико Ризерва)

**Производитель:** Villa a Sesta (Вилла а Сеста)

**Сорта винограда:** Санджовезе, Каберне Совиньон

**Выдержка:** 30 месяцев в больших бочках из французского дуба и не менее 12 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** выдержанные сыры, мясные блюда на гриле с большим количеством специй, блюда с добавлением трюфеля

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

*L'Espresso:* 15,5/20;

*LM:* 88/100;

*VV:* 90/100;

*WS:* 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Sorleone

Сорлеоне



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Апелласьон:** Chianti Classico Gran Selezione DOCG (Кьянти Классико Гран Селекционе)

**Производитель:** Villa a Sesta (Вилла а Сеста)

**Сорта винограда:** Санджовезе

**Выдержка:** 15 месяцев в новых барриках, 15 месяцев в больших бочках из французского дуба и не менее 12 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке, выдержанные сыры

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

*VV: 90/100;*

*LM: 87/100;*

*L'Espresso: 15,5/20*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## VAS BAC



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Апелласьон:** Toscana IGT (Тоскана)

**Производитель:** Villa a Sesta (Вилла а Сеста)

**Сорта винограда:** Мерло 60%, Каберне Совиньон 40%

**Выдержка:** 12 месяцев в новых барриках, 12 месяцев в больших бочках из французского дуба и не менее 12 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке, выдержанные сыры

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Награды:**

*VV: 91/100 & 3 stella rosso;*

*L'Espresso: 16,5/20*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**