

# Великая красота

Италия, любовь моя



Бескомпромиссно прекрасное трио. Каждая бутылка суть история, симфония, путь. Не пить, а целоваться с вином, как давние, но жаждущие, любовники — долго, вдумчиво и нежно, с каждым новым глотком удивляясь потрясающей красоте и мощи.



**2014 GIANFRANCO ALESSANDRIA SAN GIOVANNI BAROLO DOCG ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

**2018 LA GIUVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

**2017 RIDOLFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ТОСКАНА, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Невероятный захватывающий сюжет! Он умело притворяется любовным романом с танинными поцелуями, брошенными в прихожей кожаными перчатками, букетом шикарных увядающих роз... Но слушайте дальше. Перед вами уже детектив, и именно вы расследуете это запутанное многослойное дело! Находите под плотным слоем опавшей хвои выпачканный дегтем пергамент, а в бутылке из под сливовой настойки обнаруживаете карту месторождений пьемонтского золота — трюфеля.

Вино, будто фокус Дэвида Копперфильда — кажется, что разгадал, но это только кажется. Волшебство как оно есть! Этим амароне можно и охмурять, и охмуряться — понятное, но не простецкое, глубокое, щедрое на переливы вкусов, ароматов и ассоциаций. Хранить зелье не нужно. Оно готово.

Флорентийским полднем в остерии на углу Пьяцца делья Синьория утолить голод сочным ломтём мясного пирога с вишнёвым соусом, запить его домашним компотом, тоже вишнёвым, из подвяленных на тосканском солнце ягод, раздавить рукоятью ножа пол-дюжины зёрнышек чёрного перца, убежавших из перцемолки, да капнуть бальзамика — чтобы вкусовые рецепторы окончательно обезумели от восторга а на душе стало тепло, будто в шерстяной шарф укутался.

<p><b>ВКУС</b></p> <p>Лакрица, фиалка, кожица сливы, ежевика, корица, сухое дерево, земля, трюфель, сладкие ягоды, перец, мел</p>	<p><b>ВИНОГРАД</b></p> <p>неббиоло</p>	<p><b>ВКУС</b></p> <p>Сладкая ванильная лакрица, вяленая вишня, какао, табак, финики</p>	<p><b>ВИНОГРАД</b></p> <p>корвина, рондинелла, корвиноне, озелета-коратина</p>	<p><b>ВКУС</b></p> <p>Вяленая вишня, корица, чёрный перец, бальзамик, кожа,</p>	<p><b>ВИНОГРАД</b></p> <p>санджовезе</p>
<p><b>ЕДА</b></p> <p>Не нужно ничего есть! Декантируйте — подождите — сделайте первый глоток...</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>14,5%</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>Хорошо вовсе без еды, но с дичью и уткой тоже будет замечательно</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>16%</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>Толстенный стейк на углях, розовый внутри и с корочкой снаружи</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>14%</p>