

# 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.



**2018 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, раздвинуть 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.

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