



проект
ИТАЛИЯ В ЛИЦАХ



УПОИТЕЛЬНАЯ ТОСКАНА

часть I



SOCIETÀ AGRICOLA

BETTI

ГУИДО И ГЕРАРДО БЕТТИ



Наши вина рождаются из сильнейшей страсти, которая, в сочетании с гордостью за великолепную землю, побуждает нас использовать инновационные технологии, не изменяя античному искусству виноделия.

НАША МИССИЯ:

Производить вино с максимально возможным старанием, повышая его качество год за годом.



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

20 ГЕКТАРОВ ВИНОГРАДНИКОВ НА СКЛОНАХ МОНТАЛЬБАНО
ВИННЫЙ ПОГРЕБ В СТИЛЕ «ЛИБЕРТИ»
МОЛОДЫЕ БРАТЬЯ И ИХ МЕЧТА,
КОТОРАЯ С КАЖДЫМ ДНЕМ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В РЕАЛЬНОСТЬ



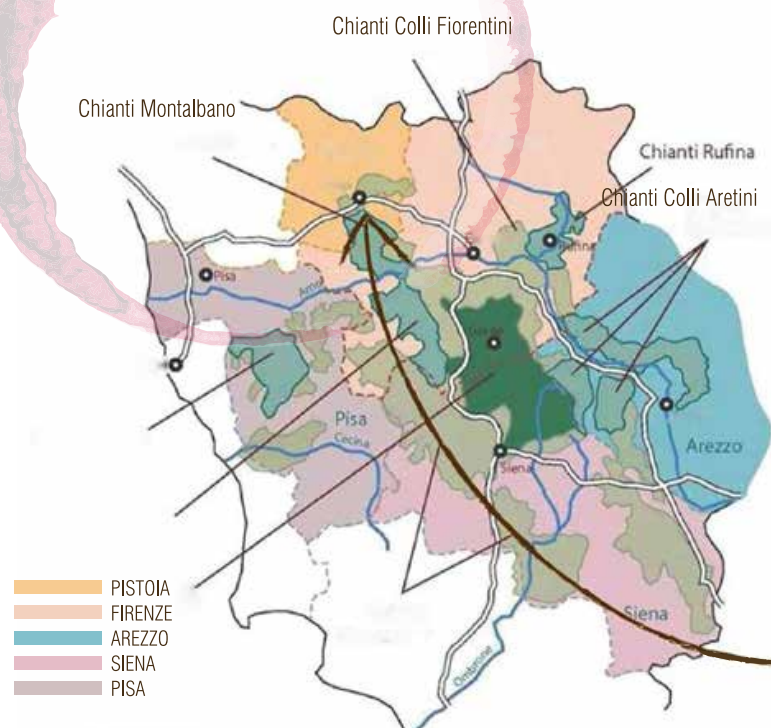
Винный дом Бетти основан в 1900-х годах в зоне Монтальбано, небольшом уголке Тосканы, сохранившем в первозданном виде все благородные черты этой античной земли: маленькие церквушки и средневековые замки с башенками, широкие раздолья оливковых рощ и виноградников с возникающими то здесь, то там верхушками кипарисов, элегантность и пышность вилл времен правления династии Медичи и простота крестьянских деревень, пропитанные духом гения Леонардо да Винчи.

Виноградники Бетти расположены на глинистых почвах на высоте 150-200 метров над уровнем моря. Основные сорта винограда, выращиваемые здесь, - Санджовезе, Каберне, Мерло, Треббьяно, Шардоне, Канайоло Неро.



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

MONTALBANO D.O.C.G



Зона Монтальбано находится здесь,
на севере Тосканы,
между провинциями
Пистойей и Флоренцией.





SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

Зрелый виноград собирается частично вручную, частично механическим способом. Весь собранный виноград проходит тщательный отбор по качеству.



Белые сорта:
TREBBIANO & CHARDONNAY

Красные сорта:
SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO, CABERNET SAUVIGNON & MERLOT





13032

CRETO DE BETTI. TOSCANA КРЕТО ДЕ БЕТТИ. ТОСКАНА

Indicazione Geografica Tipica



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

Сортовой состав: Шардоне 70%, Треббьяно 30%.

Метод культивирования: Кордоне сперонато

Винификация: Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Выдержка в стальных резервуарах в течение 6 месяцев, затем 2 месяца в бутылке.

Розлив в бутылки: Март года, следующего за годом сбора урожая.

Органолептические характеристики: Вино соломенного цвета, обладает насыщенным, чистым и приятным ароматом с нотками тропических фруктов, цветочным букетом и тонами лепестков розы. Гармоничное, элегантное, с хорошим телом.

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 12°-13° C

Содержание алкоголя: 13%.

Идеально в качестве аперитива,
а также в сочетании с блюдами из белого мяса,
рыбы, молодыми сырами.



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

33361

PAGRO DE' BETTI. TOSCANA

ПАГРО ДЕ БЕТТИ. ТОСКАНА

Indicazione Geografica Tipica

Сортовой состав: Шардоне 70%, Треббьяно 30%.

Метод культивирования: Кордоне сперонато

Винификация: Ферментация в тонно (деревянные бочки емкостью 500 л). Выдержка в тонно в течение 6 месяцев, затем непродолжительная выдержка в бутылке.

Розлив в бутылки: Март года, следующего за годом сбора урожая.

Органолептические характеристики: Вино соломенного цвета, обладает насыщенным, чистым и приятным ароматом с нотками ванили и спелой дыни. Гармоничное, элегантное, с хорошим телом.

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 12°-13° C

Содержание алкоголя: 13%.

Великолепно сочетается с сыровяленой колбасой и ветчиной, блюдами из белого мяса, морепродуктами и молодыми сырами.





33360

PRUNIDEO. TOSCANA ПРУНИДЕО. ТОСКАНА

Indicazione Geografica Tipica



SOCIETÀ AGRICOLA
BETTI

Сортовой состав: Санджовезе 90%, Каберне Совиньон 10%.

Метод культивирования: Кордоне сперонато

Винификация: Традиционная ферментация от 8 до 10 дней при контролируемой температуре.

Выдержка в дубовых бочках емкостью 300 л в течение 12 месяцев, затем непродолжительное время в бутылке. После малолактической ферментации легкая фильтрация.

Розлив в бутылки: : через 16 месяцев после сбора урожая.

Органолептические характеристики: Обладает блестящим рубиновым цветом, элегантным насыщенным ароматом с тонами вишни и малины, подлеска и сливового конфитюра. Танинное, свежее, полнотелое и гармоничное.

Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 16°-18° C

Содержание алкоголя: 14%.

Идеальный аккомпанемент к мясу в подливе,
блюдам из дичи и жаркому.