**Страна происхождения: Южно-Африканская Республика**

Регион: Западный Кейп

Тип: Вино тихое, красное, сухое, Пинотаж - 100%

Характеристика, гастрономия: Вкус вина полный, насыщенный, сбалансированный, с сочными фруктово-ягодными оттенками, бархатистой текстурой, округлыми танинами, свежей кислотностью и продолжительным, пряным, сухим послевкусием с характерными шоколадно-кофейными нотками. разнообразные мясные блюда, удачно сочетается с горячим индийским карри или перцем чили кон карне.

Регион: Свартланд

Тип: Среднетельные красные вина, сухое, Шираз Мурведр, Вионье

Характеристика, гастрономия: Ароматы черных ягод, фиалки и белого перца. Хороший баланс с акцентом на фрукты, свежесть, интегрированные танины и замечательное послевкусие. Гастрономические сочетания - вино хорошо на аперитив, либо в сочетании с необычными мясными блюдами

Регион: [Южная Африка](https://vinoteki.ru/vino/filter/proizvoditel-is-yuzhnaya-afrika-/apply/), [Вестерн Кейп](https://vinoteki.ru/vino/filter/region_1-is-vestern-kejp/apply/), [Коустл Риджн](https://vinoteki.ru/vino/filter/subregion-is-koustl-ridzhn/apply/)

Тип: Красное, сухое, Каберне Совиньон, Шираз

Характеристика, гастрономия: Интенсивный темно-красный цвет. В аромате спелая вишня с оттенком белого перца. Свежие ягоды, оттенки сливы и кедра в послевкусии с пряным и хорошо сбалансированным послевкусием. Это вино прекрасно дополнит вкус дичи, кролика, утки, телятины под грибным соусом, тунца в винном соусе и ягненка с овощами.

Регион: Западный кейп

Тип: Красное, Сухое, Пинотаж, Шираз

Характеристика, гастрономия: У вина насыщенный рубиново-красный цвет с вишневым оттенком. Вкус вина полный, насыщенный, сбалансированный, с сочными фруктово-ягодными оттенками, бархатистой текстурой, зрелыми танинами, свежей кислотностью и продолжительным, пряным, сухим послевкусием с характерными шоколадно-кофейными штрихами. Выразительный аромат вина наполнен оттенками спелой вишни, темной сливы, пряностей, кофе и шоколада.

Вино рекомендуют употреблять в паре с блюдами из красного мяса, сырами.

**Страна происхождения: Португалия**

Регион: Минью
Тип: Красное, сухое, Турига Насьональ, Тинта Рориз

Характеристика, гастрономия: В мягкий, сбалансированный вкус вина хорошо интегрированы молодые танины и свежая фруктовая кислотность. Выраженный фруктовый аромат вина наполнен тонами лесных ягод и дикорастущих фруктов. Вино сочетается с блюдами азиатской кухни, мясными закусками, жареным мясом и ягодными десертами.

Регион: ДАО

Тип: Красное, сухое, Альфрошейру, Баго, Тинта Рориш

Характеристика, гастрономия: Гранатовый с коричневатым оттенком. элегантный с нотами ягод. Вино хорошо сочетается с красным мясом, особенно бараниной, и выдержанными сырами.

Регион: Лиссабон

Тип: Красное, полусухое, Арагонеш, Сира

Характеристика, гастрономия: Вино отличается мягким и гармоничным вкусом с фруктово-пряными акцентами, округлыми танинами, свежей кислотностью и продолжительным послевкусием с тонкими нюансами сладких специй и дуба. У вина приятный аромат с выразительными тонами спелых красных фруктов и ванили. Вино идеально подходит к сыру и жареному мясу.

Регион: Доуру

Тип: Белое, Сухое, Рабигато, Виозиньо, Аринту

Характеристики, гастрономия: Вино чистого и яркого золотистого цвета с янтарными отражениями. Нежный, насыщенный и элегантный вкус вина демонстрирует прекрасный баланс и изящество. Он открывается широкой амплитудой фруктовых оттенков, обладает свежестью и сложностью. Во вкусе повторяется палитра аромата, в которой доминируют цитрусовые. Только в конце проявляют силу тона зрелых косточковых фруктов. Послевкусие имеет хорошую структуру и настойчивость.

В тонком и выразительном аромате вина преобладают ноты мандарина, абрикоса и персика. Цветочные оттенки являются их утонченным украшением.

Вино отлично подходит к закускам, салатам, рыбе, морепродуктам, блюдам из птицы.

**Страна происхождения: США**Регион: Калифорния

Тип: Красное, сухое Зинфандель

Характеристика, гастрономия: Вино обладает изысканным, гармоничным вкусом с мягкими танинами, нотами красных ягод, специй и ванили в стойком послевкусии. Аромат вина наполнен тонами клубники и шоколада, тонкими оттенками дуба, табака, специй и ванили. Вино рекомендовано употреблять в качестве аперитива, также оно прекрасно сочетается с макаронами, ризотто, красным мясом и птицей.

Регион: Калифорния

Тип: Белое, Сухое, Шардоне

Характеристики, гастрономия: Вино золотисто-соломенного цвета. Вкус вина мягкий, изящный, с гладкой текстурой, цитрусово-минеральными акцентами и пикантной кислинкой в сбалансированном послевкусии.

Вино привлекает освежающим, изысканным ароматом с доминирующими оттенками персика, абрикоса, лимона, минералов и полевых цветов.

Вино можно подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов с насыщенным сливочным соусом, салатам с мясом птицы, теплым салатам, мак-н-чиз (запеченным макаронам с сыром) или сырной лазанье, мягким и полутвердым сливочным сырам.

**Страна происхождения: Чили**

Регион: Центральная долина

Тип: Красное, сухое, Каберне Совиньон

Характеристика, гастрономия: Вкус отличается насыщенностью, но при этом он остается мягким, питким и гармоничным, приятно удивляет округлостью танинов, выразительными фруктово-ягодными тонами, сбалансированной кислотностью и деликатной пряностью в обволакивающем, сухом послевкусии. Выразительный аромат представлен оттенками спелых фруктов с доминантой сливы, подчеркнутыми вишневыми и черносмородиновыми тонами, а также пряными штрихами табачного листа. Гармонично сочетается с холодными мясными закусками, блюдами из красного мяса, а также сырами.

Регион: Долина Муале

Тип: Красное, сухое, Карменер

Характеристика, гастрономия: Вкус вина фруктовый, утонченный и сложный, с мерцающими ароматами ежевики, сливы, корицы и тонким оттенком дуба. Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, например говядине или ягнятине, приготовленным на углях, стейкам, бифштексам, эмпанадас с мясом.

Регион: Центральная долина

Тип: Красное, сухое, Мерло – 100%

Характеристика. Гастрономия: Богатый, сочный вкус вина очаровывает мягкими танинами, хорошей сбалансированной кислотностью, оттенками чернослива и табака, оставляя нежное послевкусие. Аромат вина раскрывается энергичными нотами свежих красных ягод, сливы, ежевики, дополненные нюансами черного перца и карамели. Вино хорошо дополнит бараньи отбивные, колбасные изделия, овощные пюре, пасту.

Регион: Центральная долина

Тип: Красное, сухое, Каберне совиньон

Характеристика, гастрономия: У вина мягкий, округлый, шелковистый вкус с фруктовой кислинкой, элегантными танинами и длительным, гармоничным послевкусием. Вино демонстрирует щедрый аромат, сотканный из нот сливы, вишни, смородины, минералов и специй. Вино хорошо сочетается с острыми и пряными мясными блюдами, а также с разнообразными сырами.

**Страна происхождения: Новая Зеландия**

Регион: Мальборо

Тип: Красное, сухое, Пино Нуар

Характеристика, гастрономия: Вкус мягкий, питкий, сбалансированный, среднетелый, с фруктово-пряным профилем и тонкими танинами в длительном послевкусии. Обладает гармоничным, элегантным ароматом с доминирующими оттенками вишни, сливы, смородины и сладких специй. Вино идеально сочетается с приготовленным на гриле мясом, лазаньей и зрелыми сырами.

Регион: Мальборо

Тип: Белое, Сухое, Совиньон Блан

Характеристика, гастрономия: Вино соломенного цвета с зеленоватыми отражениями. Вино демонстрирует чистый, свежий вкус с нотами лимона, грейпфрута, минералов и долгим послевкусием. Вино привлекает освежающим, гармоничным ароматом, сотканным из нот тропических фруктов. Вином можно наслаждаться как самостоятельным напитком, а также в сочетании с морепродуктами, курицей, жареными овощами или свежими салатами.

Регион: Мальборо

Тип: Белое, Сухое, Совиньон Блан

Характеристики, гастрономия: Вино демонстрирует бледный золотисто-соломенный цвет. У вина питкий, освежающий, яркий вкус с тонами сочного ананаса, маракуйи и лимонной цедры, высокой, напряжённой кислотностью и стойким, сухим послевкусием с минеральными штрихами и тонкой цитрусовой горчинкой. Чистый и свежий аромат вина представлен яркими тонами маракуй и лимонного щербета, дополненными нотками дыни и сладкого ананаса в обрамлении нюансов морского бриза.

Вино является отличным аперитивом, хорошо сочетается с морепродуктами, салатами и овощами.

**Страна происхождения: Франция**

Регион: Люссак-Сент-Эмильон

Тип: Красное, сухое, Мерло, Каберне Совиньон

Характеристика, гастрономия: Вино раскрывает насыщенные фруктовые оттенки, включая спелые ягоды, ваниль и древесину, создавая сложный и уникальный вкусовой профиль. Умеренные танины и гладкое послевкусие придают ему сбалансированный и изысканный характер. Отлично сочетается с мясными блюдами, особенно с говядиной и бараниной, а также с сырами и овощными закусками. Оно также идеально подходит для подачи в качестве аперитива.

Регион: Бургундия, Монмен

Тип: Белое, Сухое, Тихое, Шардоне

Характеристика, гастрономия: Аромат средней интенсивности раскрывается нотами яблок, цитрусовой пастилы, ванили, свежих круассанов, варенья из айвы и выраженными минеральными оттенками. Полное тело с пружинящей текстурой сбалансировано лакомой кислотностью. Продолжительное послевкусие. Идеально к закускам и блюдам из рыбы и морепродуктов, мягкие сорта сыра.

Регион Бордо, Марго

Тип: Красное, Мощное, Сухое, Выдержанное в дубе, Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо

Характеристика, гастрономия: Вино благородного рубиново-красного цвета. В ярком аромате тона черных ягод, свежих красных фруктов и лакрицы дополнены тонкими нотками кожи и сухого дуба. Полнотелое, с очень мягкими, шелковистыми танинами и длительным элегантным послевкусием. Вино послужит прекрасным дополнением к говядине под соусом, дичи, блюдам из домашней птицы и выдержанным сырам.

Регион: Бургундия, Вольне Премье Крю

Тип: Красное, Сухое, Пино Нуар

Характеристики, гастрономия: Элегантное, шелковистое, насыщенное, богатое. Данный напиток любят за интригующий, насыщенный вкус с яркими оттенками фруктов и ягод, прекрасно сбалансированной танинностью и немного пряное, гармоничное послевкусие. В аромате спелые фрукты, малина, вишня, фиалка, ноты подлеска и оттенки влажной земли. Вино можно смело употреблять с мясными закусками, дичью, твердыми выдержанными сырами.

Регион: Эльзас

Тип: Белое, Сортовое, Марочное, Полусухое

Характеристики, гастрономия: Вино бледно-соломенного цвета. Энергичное, живое, с тонким цветочным ароматом и минеральными нотками. Во вкусе свежее и лёгкое, чувствуются ноты зеленого яблока и цитрусовых.
Вино идеально подойдет к дарам моря, салатам, козьим сырам и традиционным эльзасским блюдам из капусты.

Регион: Долина Луары

Тип: Красное, Сухое, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Характеристики, гастрономия: Вино демонстрирует округлый, мягкий вкус с фруктово-ягодными оттенками, нюансами трав и приятными танинами в сухом послевкусии. Вино обладает гармоничным ароматом с фруктово-ягодными оттенками и пряными нюансами. Вино станет удачным дополнением для блюда из красного мяса, овощей и твердых сыров.

Регион: Бордо

Тип: Красное, Сухое, Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Характеристики, гастрономия: Вкус вина округлый, хорошо структурированный, с тонами спелых красных фруктов, нюансами какао и лакрицы в финале. Аромат вина раскрывается выразительными нотами компота из ежевики, черной смородины и малины, которые переплетаются с нюансами ванили, цукатов и лакрицы.

Вино глубокого фиолетового цвета. Вино хорошо сочетается с блюдами из говядины, свинины или утки, бобовыми, овощами на гриле, мягкими сырами.

Регион: Бордо

Тип: Красное, сухое, Мерло

Характеристики, гастрономия: У вина рубиново-малиновый цвет. Оно демонстрирует полный, округлый вкус с шелковистой текстурой, фруктово-бальзамическими оттенками и мягкими танинами в долгом послевкусии.

Вино привлекает гармоничным, элегантным ароматом, сотканным из нот ежевики, вишни, малины, пряностей, подлеска и лакрицы. Вино составит прекрасную пару красному мясу, колбасным изделиям, паштетам, антрекоту, полутвердым сырам.

Регион: Бургундия

Тип: Красное, Сухое, Гаме, Пино Нуар

Характеристики, гастрономия: Сбалансированный, утонченным и изысканным вкус, в котором танины и оттенков фруктов элегантно переплетены между собой. Богат спелыми красными ягодами: вишня, клубника, малина и ежевика. Превосходно сочетается с мясной нарезкой, красным мясом на гриле, фаршированными овощами, мясом мелкой дичи.

Регион: Бордо

Тип: Красное, Сухое, Мерло, Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран

Характеристики, гастрономия: Вино глубокого гранатово-фиолетового цвета. Вкус вина богатый, с прекрасной концентрацией элегантной текстурой, тонами красных и черных фруктов, черной смородины и ежевики, оттенками табака, графита, земли, шоколада, великолепной свежестью, гладкими танинами и длительным послевкусием.

Плавный аромат вина раскрывается нотами кедра и свежих красных цветов, спелых красных ягод и черной смородины, шелковицы, угольного дыма, сычуаньского перца, шоколада и прохладных камней. Вино идеально сочетается с мясом на гриле, дичью (оленина, куропатка), мясом домашней птицы, бараниной, твердыми сырами, а также с блюдами высокой кухни.

Регион: Бордо, Сен-Жульен

Тип: Красное, Сухое, Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Характеристики, гастрономия: Вино глубокого гранатово-фиолетового цвета. Вино покоряет богатым, округлым вкусом с шелковистой текстурой, нотами красной смородины, ежевики, черешни, ягод асаи, железа и пряностей, со сбалансированной кислотностью и стойким послевкусием. Вино демонстрирует многогранный, роскошный аромат, сотканный из нот вишни, сливы, черешни, черной смородины, чая, цветов фиалки, аниса и гарриги. Вино составит прекрасную пару жареному мясу, мясу гриль, дичи, ягнятине, зрелым сырам.

Регион: Шампань

Тип: Шампанское-белое, Сухое, Брют, Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Характеристики, гастрономия: Шампанское привлекательного золотисто-соломенного цвета с тонким перляжем. Вкус шампанского глубокий, мощный, сложный, со сливочной текстурой, нотами спелых фруктов и айвового желе. Долгое, роскошное послевкусие. Шампанское демонстрирует восхитительный, богатый аромат с нотами персика, винограда и весенних цветов.

Шампанское является отличным аперитивом. Также оно гармонично сочетается с блюдами из белого мяса и сырами.

Регион: Эльзас

Тип: Игристое-белое, Сухое, Брют, Рислинг, Пино Нуар

Характеристики, гастрономия: Игристое вино привлекательного светло-золотистого цвета с тонкими жемчужными цепочками пузырьков. Игристое вино отличается сбалансированным, свежим и изящным вкусом с приятными фруктовыми оттенками, нотками выпечки и минералов, нежной, кремовой текстурой и долгим, выразительным, живым послевкусием. У игристого вина нежный и тонкий аромат с оттенками спелого желтого яблока, белых цветов и легким дрожжевым шлейфом.

Игристое вино идеально в качестве аперитива, а также пары к изысканным закускам и легким блюдам из рыбы и морепродуктов.

Регион: Антр-Де-Мер

Тип: Белое, Сухое, Совиньон Блан, Мюскадель

Характеристики, гастрономия: Вино соломенно-желтого цвета. Приятный, легкий, свежий вкус вина наполнен оттенками цитрусовых, яблока и груши, освежающая кислотность оставляет ощущение фруктовой кислинки в гармоничном послевкусии. В свежем, чистом аромате вина преобладают нюансы цитрусовых и грейпфрута в обрамлении цветочных нот.

Вино гармонично сочетается с легкими закусками, блюдами вегетарианской кухни, можно подавать к птице или рыбе.

Регион: Бургундия, Шабли

Тип: Белое, Сухое, Шардоне

Характеристики, гастрономия: Вино светло-соломенного цвета с тонкими серебристыми отражениями. Вкус вина округлый, мягкий, среднетелый, с гладкой текстурой, фруктово-минеральными акцентами и приятной кислинкой в длительном послевкусии.

Освежающий, изысканный аромат вина раскрывается оттенками цитрусовых, минералов и трав. Через время в букете проявляются тонкие солоноватые нюансы.

Вино составит идеальную пару с рыбными деликатесами (устрицы, копченый лосось), мясом домашней птицы и телятиной под белым соусом, некоторыми видами козьих сыров.

Регион: Бургундия, Аппеласьон

Тип: Белое, Сухое, Шардоне

Характеристики, гастрономия: Вино светло-золотистого цвета. Вино обладает великолепным, приятным, свежим, аппетитно соленым вкусом с острой, бодрящей кислинкой и легкими оттенками пряностей в долгом послевкусии.

Тугой, сфокусированный, исключительно хорошо очерченный аромат вина наполнен захватывающими минеральными нотками.

Вино рекомендуется подавать к рыбе, морепродуктам, баранине, ветчине, тарталеткам с рыбой и сырам.

**Страна происхождения: Италия**Регион: Тоскана, Кьянти

Тип: Красное, Сухое, Санджовезе, Канаойло, Мальвазия, Мерло, Каберне, Анчелотта, Треббьяно

Характеристики, гастрономия: Вкус вина округлый, бархатистый, хорошо структурированный и сбалансированный, с сочным фруктовым ядром, свежей кислотностью, отлично интегрированными танинами и долгим, сухим послевкусием с тонкой ягодной кислинкой. Свежий и утонченный аромат вина таит в себе многогранные ягодные и цветочные оттенки. Вино демонстрирует насыщенный рубиново-красный цвет. Вино отлично сочетается с жареным, тушеным, приготовленным на гриле мясом, дичью, закусками, мясной пиццей и сырами.

Регион: Рубиконе

Тип: Красное, Полусухое, Санджовезе

Характеристики, гастрономия: Насыщенный гранатово-рубиновый цвет с фиолетовыми бликами. Интенсивный и яркий аромат с тонами красной вишни, сливы, лесных ягод и смородины с выразительными пряными акцентами. Среднетелое вино с объемным сбалансированным вкусом, оттенками сладкого ягодного пирога и сока граната, слегка вяжущей танинностью и насыщенным долгим послевкусием. Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, например жареной телятине, рагу из дичи, пасте болоньезе, брускеттам с ростбифом или уткой под ягодным конфитюром, твердым сырам.

Регион: Марке

Тип: Белое, Сухое, Рибона

Характеристики, гастрономия: Соломенный цвет, интенсивный, свежий аромат с оттенками белых цветов, меда и цитрусов. Во вкусе яркая кислотность, минеральные тона и устойчивое послевкусие. Идеальная пара к рыбе на пару, легким салатам и молодым мягким сырам.

Регион: Тоскана

Тип: Красное, Сухое, Санджовезе

Характеристики, гастрономия: Вкус с фруктово-пряными акцентами, сбалансированной кислотностью и стойким послевкусием. Напиток также имеет вкус среднетелый, темный, округлый. Вино подходит для любого приема пищи, особенно хорошо вино сочетается с пастой, жареным или приготовленным на гриле мясом и разнообразными сырами.

Регион: Кустоза (Венето)

Тип: Белое, Полусухое, Гарганега, Бьянка фернанда, Треббьяно, Треббьянелло, Рислинг

Характеристики, гастрономия: Вино идеально в качестве аперитива, прекрасно сочетается с легкими закусками, рыбными блюдами или овощами и может быть особенно удивительным с нежным ризотто или вегетарианскими блюдами. Напиток представляет собой мягкий соломенно-желтый цвет, обогащенный тонкими зеленоватыми отблесками, подчеркивающими его свежесть. Аромат открывается сложным и привлекательным букетом: ноты фруктов с белой мякотью, таких как яблоко и груша, сочетаются с оттенками полевых цветов и легким оттенком ароматических трав, типичных для флоры Венето. Во рту вино удивительно живое и свежее. Кислотность хорошо сбалансирована и поддерживает среднюю структуру, которая развивается в богатый и гармоничный вкус. В послевкусии сохраняются ноты цитрусовых и свежих фруктов, оставляя приятное ощущение чистоты и стойкости.

Регион: Венето

Тип: Красное, Сухое, Корвина, Рондинелла
Характеристики, гастрономия: Аромат свежий, легкий с оттенками спелых красных ягод: вишня, черешня и мягкими нюансами пряностей. Вкус превосходно сбалансированный, с шелковистыми таннинами и оттенками вишни в послевкусии. Отлично подходит к пицце, пасте, сырам и блюдам из белого мяса.

Регион: Венето
Тип: Красное, Полусухое, Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Молинара
Характеристики, гастрономия: Тона вишневого джема с нотками ванили и бальзамического уксуса, на фоне которых развиваются насыщенные тона спелых красных фруктов и ягод, акценты сладких специй. Полнотелое, сочное, купажированное. Вкус обволакивает тонами сушеных фруктов и сочной вишни, сопровождаясь стойким послевкусием с оттенками специй.

Регион: Венето

Тип: Белое, Сухое, Пино Гриджио

Характеристики, гастрономия: У вина свежий, сбалансированный, насыщенный вкус с продолжительным послевкусием. Вино обладает изысканным ароматом с нотами фруктов и белых цветов. Вино соломенного цвета. Вино является хорошим аперитивом, а также хорошо сочетается с рыбными блюдами, ризотто и белым мясом.

Регион: Пьемонт

Тип: Красное, Сухое, Барбера

Характеристики, гастрономия: Вино обладает свежим, утонченным, ярким, фруктовым вкусом с сочной кислотностью, мягкими танинами и продолжительным, сухим послевкусием. Выразительный аромат вина полон оттенков темных ягод и лесных цветов. Вино имеет темно-пурпурный цвет. Вино рекомендуется употреблять в паре с блюдами из белого и красного мяса, в том числе мяса, приготовленного на гриле, а также с пастой, зрелыми сырами и колбасами.

Регион: Альто Адидже

Тип: Красное, Сухое, Сортовое, Выдержанное

Характеристики, гастрономия: Вкус вина обладает пряным характером, бархатистой текстурой и мягкими танинами, демонстрирует ноты зрелых фруктов в обрамлении специй. Ароматический букет вина изобилует нотами зрелых фруктов и ягод, среди которых четко различаются оттенки ежевики и вишни в обрамлении цветочных нюансов. Вино глубокого и непрозрачного, практически черного цвета с редкими красноватыми отливами. Вино прекрасно сочетается с жарким, блюдами из дичи и фарша из баранины, голубыми сырами.

Регион: Тоскана

Тип: Красное, Сухое, Санджовезе, Канайоло, Чильеджоло

Характеристики, гастрономия: Приятный, хорошо сбалансированный вкус вина раскрывается сочными нюансами красных фруктов.

Аромат вина сплетен из оттенков красных ягод и нежных нот фиалки.

Вино красивого темно-красного цвета. Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, дичью и сырами.

Регион: Фриули-Венеция-Джулия, Коллио

Тип: Белое, Сухое, Сортовое, Совиньон блан

Характеристика, гастрономия: Вино сияющего золотисто-лаймового цвета. Сложный букет с переплетением ароматов цитрусовых, зеленого перца, листьев томата, крыжовника, самшита и кедра, обогащен строгими минеральными и дымными нотами. Удивительная структура сочетает приятную бархатистую округлость с пронзительно свежей кислотностью. Фруктовые и травянистые оттенки во вкусе повторяют ароматический профиль, оставляя долгое яркое послевкусие. Рекомендуется подавать к изысканным блюдам и закускам на основе яиц с добавлением трюфелей, блинам с белыми грибами, ризотто со спаржей и гребешками, равиоли с лобстером, королевским креветкам на гриле, супам с морепродуктами.

Регион: Тоскана

Тип: Красное, Сухое, Мерло, Каберне Совиньон, Сира

Характеристика, гастрономия: Вино покоряет богатым, щедрым, полным вкусом с концентрированным фруктовым ядром, округлыми танинами, выраженной кислотностью и удивительно долгим, стойким послевкусием м нюансами пряностей и бальзамико. В сложном и многогранном аромате вина гармонично переплетаются оттенки спелой сливы, вишни, черной смородины, малины, ежевики, специй и подлеска.

### Вино насыщенного рубинового цвета с пурпурными отблесками. Вино прекрасно сочетается с жареным или тушеным мясом, дичью, мясными деликатесами, жарким, овечьими сырами.Регион: КампаньяТип: Белое, Сухое, Ординарное, Сортовое, Греко де ТуфоХарактеристика, гастрономия: Блестящий соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. В ярком аромате тона грейпфрута, миндаля, розы и персика. Во вкусе вино плотное, очень гармоничное, с оттенками спелых фруктов и белых цветов. Продолжительное обволакивающее послевкусие. Рекомендуется подавать к морепродуктам, рыбным блюдам, пастам с черным трюфелем, блюдам из мяса кролика с овощными гарнирами.Регион: Альто-АдиджеТип: Белое, Сухое, МускатХарактеристики, гастрономия: Вкус вина свежий, чуть сладковатый, с устойчивой кислотностью, нюансами цитрусовых фруктов, цветов и печеного яблока. Очень душистый аромат вина наполнен характерными мускатными тонами. Вино золотисто-желтого цвета. Вино хорошо сочетается с ракообразными, рыбными блюдами, сырами. Является отличным аперитивом.Регион: Трентино-Альто АдиджеТип: Красное, Сухое, Скьява, Лагрейн, Пино нероХарактеристики, гастрономия: Вино яркого рубиново-красного цвета. В аромате раскрываются ноты зрелых красных фруктов с легкими нюансами горького миндаля. Текстура вина легкая, танины сдержанные и элегантные, а вкус напрямую отсылает к фруктовым нотам в аромате. Послевкусие многогранное и продолжительное. Рекомендуется подавать к мясным и сырным тирольским закускам, блюдам из белого мяса, например жаренному цыпленку со свежими овощами, блюдам с грибами и пицце.

Регион: Сицилия

Тип: Красное, Полусухое, Сортовое, Неро Д Авола

Характеристики, гастрономия: Вкус вина достаточно плотный и концентрированный, мускулистый, щедрый, хорошо сбалансированный, с нотами вишни и чернослива, оттенками пряностей и освежающей кислотностью. Аромат вина наполнен нотами фруктов (вишня и цитрусовые в доминанте), ягодного джема, пряностей и трав.

Вино насыщенного рубиново-красного цвета.

Вино прекрасно сочетается с пастой, томатной пиццей, барбекю, говядиной, уткой, дичью, ягнятиной, лазаньей, телятиной и олениной.

### Регион: СицилияТип: Красное, Сухое, Неро дАвола, СираХарактеристики, гастрономия: Вкус свежий, гармоничный, с хорошо интегрированными танинами, приятной ягодной кислинкой и легкой пряностью в послевкусии. Выразительный аромат с оттенками спелой вишни и клюквы, дополненными тонами фиалки и специй. Яркий пурпурно-красный цвет. Отличная пара мясным блюдам, закускам и сырам, пасте и пицце.

Регион: Пьемонт

Тип: Красное, Сухое, Дольчетто

Характеристики, гастрономия: Вино обладает интенсивным, сухим, фруктовым вкусом с умеренной кислотностью, хорошо интегрированными танинами и приятной миндальной ноткой в послевкусии. У вина насыщенный аромат с выразительными нотками красных фруктов, дополненными цветочными тонами розы и фиалки.

Вино имеет насыщенный красный цвет с фиолетовыми отблесками.

Вино отлично сочетается с блюдами средиземноморской кухни, приготовленными из традиционных и простых ингредиентов, идеально гармонирует с закусками.

Регион: Умбрия

Тип: Красное, полусухое, Санджовезе 60%, Мерло 40%

Характеристики, гастрономия: Сочный, бархатистый и мягкий вкус вина сформирован округлыми танинами, сладковатыми тонами черных фруктов и ягод и гармоничной кислотностью. В богатом аромате вина щедрые фруктово-ягодные оттенки гармонично оттеняются изысканными нюансами специй, перца и корицы. Вино великолепно в сочетании с острыми мясными и рыбными блюдами, рекомендуется к мясу-гриль, подается к пасте, ризотто и сырам.

Регион: Тоскана

Тип: Красное, Сухое, Санджовезе

Характеристики, гастрономия: Вино глубокого рубиново-красного цвета. Оно покоряет полным, округлым, шелковистым вкусом с оттенками сушеной вишни, жареных кофейных зерен и лакрицы, мелкозернистыми танинами и стойким послевкусием, в котором угадываются нюансы шалфея. Выразительный, щедрый аромат вина раскрывается оттенками вишни, красной смородины, сушеных трав, орегано и дикой лакрицы.

Вино станет отличным сопровождением блюд из красного мяса и дичи, трюфелей, зрелых сыров.

Регион**:** Венето, ТревизоТип: Игристое-белое**,** Сухое, Брют, Глера (Просекко)

Характеристики, гастрономия: Вино блестящего бледно-соломенного цвета с элегантным перляжем. У вина нежный, свежий, легкий вкус с тонами фруктов, особенно сочного белого персика. Послевкусие продолжительное, бархатистое.

Тонкий аромат вина раскрывается оттенками лимона, спелого желтого яблока и горных цветов.

Вино прекрасно в качестве аперитива, хорошо сочетается с закусками, салатами, блюдами из морепродуктов и нежной белой рыбы.Регион: Фриули-Венеция-ДжулияТип: Игристое-белое, Сухое, Глера (Просекко)

Характеристики, гастрономия: Игристое вино соломенно-желтого цвета с устойчивыми маленькими пузырьками. Мягкий, нежный, гармоничный вкус игристого вина освежает тонами цитрусовых фруктов, оставляя тонкое послевкусие, наполненное цветочными нюансами. В мягком аромате игристого вина доминируют нотки зеленого яблока и цитрусовых фруктов.

Игристое вино идеально в качестве аперитива, хорошо сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов и овощей.

Регион: Венето

Тип: Игристое-белое, Сухое, Глера (Просекко)

Характеристики, гастрономия: Игристое вино имеет блестящий светло-соломенный цвет с тонким, стойким перляжем. У игристого вина легкий, питкий, освежающий вкус с фруктово-цветочными тонами, живой кислотностью и стойким, сухим послевкусием. Изящный аромат игристого вина соткан утонченными нюансами белых цветов, меда и желтых яблок.

Игристое вино отлично в качестве аперитива, а также в паре с закусками, овощами, салатами, рыбой, морепродуктами, белым мясом.

Регион: Фриули-Венеция-Джулия

Тип: Игристое-белое, Сухое, Глера (Просекко)

Характеристики, гастрономия: Вино блестящего соломенно-желтого цвета с обильным и стойким перляжем. Энергичный, бодрящий вкус вина сочетает свежие фруктовые ноты и минеральные оттенки. Красивый, свежий аромат вина предлагает насладиться тонкими оттенками яблока, груши, белого персика и цитрусовых фруктов.

Вино рекомендуется в качестве аперитива, для сопровождения закусок и морепродуктов.

Регион: Умбрия

Тип: Белое, Сухое, Грекетто

Характеристики, гастрономия: У вина светлый соломенный цвет с зеленоватым оттенком, что подчеркивает его молодость. Вкус вина насыщенный, с нежной горчинкой, добавляющей свежести, сдержанными оттенками молодых фруктов (яблока и груши), легкой травянистой пряностью, хрустящей кислотностью и достаточно продолжительным послевкусием.

Нежные оттенки миндаля и марципана в сочетании с цветочными нотами, тонами свежей груши и сладких цитрусовых фруктов формируют манящий аромат вина.

Вино прекрасно в качестве аперитива, идеально подходит для рыбных и мясных блюд средней структуры.

 **Страна происхождения: Испания**Регион: Наварра

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо

Характеристики, гастрономия: Вкус вина элегантный, мягкий, хорошо сбалансированный, с оттенками красных ягод, округлыми танинами, свежей кислотностью и долгим послевкусием с нюансами ванили и тостов. Приятный аромат вина соткан оттенками сушеных фруктов, ягод, орехов и пряностей. Дымные тона и нюансы черных оливок придают букету пикантность.

Вино имеет нежный рубиновый цвет. Вино идеально дополнит легкие блюда, такие как салаты, копченая рыба и сыры.

Регион: Оренсе

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо, Гренаш, Гарнача

Характеристики, гастрономия: Вкус вина — гибкий, сухой, хорошо сбалансированный, с гармоничной кислотностью, мягкой текстурой, нотами чернослива, корицы и трубочного табака. Послевкусие средней длины украшено нотами черных ягод. Аромат вина демонстрирует оттенки маленьких красных фруктов, чернослива, корицы, гвоздики и ванили, листьев трубочного табака и листа черной смородины.

Вино чистого рубиново-малинового цвета с фиолетовым оттенком. Вино станет прекрасным сопровождением жареного цыпленка, блюд из красного мяса, приготовленного на гриле, свинины, птицы, овощных и грибных блюд, выдержанных сыров, копченого и вяленого мяса, ветчины.

Регион: Кастилия и Леон

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо

Характеристики, гастрономия: Вино насыщенного вишневого цвета с рубиновыми бликами. Яркий букет окутывает ароматами красных ягод, лаванды, ванили. Ласкающий объемный вкус с фруктовыми, древесными и бальзамическими нюансами, гибкими танинами и гармоничным сочным послевкусием. Рекомендуется подавать к мясным блюдам, приготовленным на гриле или барбекю, паэлье, хамону, чоризо.

Регион: Рибера-дель-Дуэро

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо, Мерло

Характеристики, гастрономия: Вино темно-рубинового цвета с гранатовой окантовкой. Вино привлекает зрелым, насыщенным вкусом с округлыми танинами, нотами спелых фруктов, темных ягод, табака, шоколада и элегантными пряными нюансами в теплом послевкусии. Насыщенный цветочно-фруктовый аромат вина демонстрирует тона сливы, ежевики, графита и свежих трав. Вино прекрасно сочетается с красным мясом (жареным и тушеным), блюдами из дичи и выдержанными сырами.

Регион: Рибера-дель-Дуэро

Тип: Красное, Сухое, Тинто Фино, Каберне Совиньон, Мерло

Характеристики, гастрономия: Вино рубиново-красного цвета. Бархатистый, полный и округлый вкус вина демонстрирует баланс шелковистой текстуры, мягкой кислотности и сочных тонов сливы, вишни, черной смородины, продолжающихся в долгом послевкусии древесными и пряными нюансами, нотами шоколада, графита и кедра. Пышный, щедрый и элегантный аромат вина изобилует оттенками спелых черных фруктов, вишни, диких ягод, обрамленными нотами лакрицы, ванили, кокоса и тостов.

Вино прекрасно сочетается с молочным поросенком, жареной ягнятиной, иберийской свиной вырезкой, тако с треской-темпура с медом.

Регион: Рихоа

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо, Гарнача Тинторерра

Характеристики, гастрономия: Вино насыщенного гранатового цвета. Вкус вина — яркий, сбалансированный, с хорошим балансом между приятной кислотностью и благородными танинами. В долгом послевкусии остаются древесные, ванильные и фруктовые ноты.

В густом аромате преобладают сложные тона красных спелых ягод, пряностей и ванили.

Вино рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, пасте и сырам.

Регион: Ла Манча

Тип: Красное, Полусладкое, Темпранильо

Характеристики, гастрономия: Вино сочного красно-рубинового цвета. Вкус вина мягкий, гармоничный, приятный, с нотками засахаренных фруктов и ягод, фруктового джема, бархатистыми танинами, умеренной кислотностью и нежным, сладковатым послевкусием. Манящий аромат вина соткан нотами фруктового джема, черных ягод и лакрицы.

Вино можно подать как к блюдам из красного мяса и дичи, сырам, так и фруктовым и шоколадным десертам.

Регион: Каталония

Тип: Красное, Сухое, Гарнача

Характеристики, гастрономия: У вина очень интенсивный, ярко-красный цвет с фиолетовым оттенком. Вкус вина полный, сливочный, слегка сладковатый и глубокий, с отличной структурой, хорошо интегрированными танинами и древесными тонами, свежей кислотностью и продолжительным, сочным, фруктовым послевкусием, отмеченным также тонкими пряными и бальзамическими нотами. Вино отличается богатым ароматом с оттенками розмарина и фиалки, тонами черных и красных фруктов, дополненными нюансами специй, какао и табака.

Вино отлично гармонирует с мясными блюдами и сырами.

Регион: Каталония

Тип: Красное, Сухое, Гренаш, Гарнача

Характеристики, гастрономия: Вино вишнево-красного цвета. Вино демонстрирует округлый, сбалансированный вкус с фруктово-пряными оттенками, шелковистыми танинами и долгим послевкусием. Элегантный аромат вина раскрывается оттенками вишни, малины и бальзамико.

Вино составит идеальную гастрономическую пару всевозможным блюдам из мяса.

Регион: Рибера-дель-Дуэро

Тип: Красное, Сухое, Темпранильо

Характеристики, гастрономия: У вина сочный вишневый цвет с красивым пурпурным оттенком. Вино покоряет мягким, полным, свежим вкусом с отличной структурой и балансом, слегка жевательными танинами и живой кислотностью. Во вкусовом аккорде выделяются ноты измельченных ягод и ванили. Послевкусие приятное, сухое, с тонкими нюансами дуба. Яркие ягодные оттенки в аромате вина гармонично украшены легкими пряными и копчеными тонами.

Вино отлично подойдет к мясу, дичи, рису, макаронам, колбасам, ветчине, яйцам, бобовым, рыбе (тунец, треска, скумбрия), овощам, супам и сырам.

Регион: Мурсия

Тип: Красное, Сухое, Монастрель, Сира

Характеристика, гастрономия: Вино яркого вишневого цвета с пурпурным ободом по краю бокала. Вкус вина мягкий, деликатный, свежий, сливочный, со спелыми танинами, живыми нотками свежих красных фруктов и послевкусием средней длины с фруктовыми и пряными нюансами. Свежий, чистый, интенсивный аромат вина наполнен тонами диких фруктов и ягод, нюансами специй (ваниль, гвоздика, корица), трав и тостов.

Вино можно употреблять в качестве аперитива, оно хорошо сочетается с приготовленным на гриле мясом, жареным цыпленком, ризотто с мясом, паштетами, овощами, блюдами из
яиц и полутвердыми сырами.

Регион: Каталония

Тип: Игристое-белое, Сухое, Брют, Макабео, Чарелло, Парельяда

Характеристики, гастрономия: Вино светло-желтого цвета с деликатными мелкими пузырьками. Сбалансированный, округлый вкус вина отличается восхитительной кислотностью.

Вино обладает объемным, приятным фруктовым ароматом с легкими оттенками цитрусовых.

Вино будет идеальным компаньоном к закускам, сырам, колбасам, копченому лососю, рыбным блюдам, блюдам мексиканской или японской кухни.

**Страна происхождения: Аргентина**

Регион: Долина Кальчаки

Тип: Красное, Сухое, Мальбек

Характеристики, гастрономия: Вино темно-пурпурного цвета. Мощный, полнотелый, густой вкус вина обволакивает бархатистыми тонами спелых фруктов, ягодного джема и шоколада, оттеняемыми мягкой кислотностью. Послевкусие отличается продолжительностью и элегантными тонами специй и сушеных цветов. Глубокий, открытый, насыщенный аромат вина изобилует оттенками чернослива, инжира, спелой сливы и вишни, переплетающимися с минеральными, цветочными и древесными нюансами.

Вино великолепно сочетается с жареным красным мясом, мясом, приготовленным на гриле, дичью и зрелыми сырами.

Регион: Мендоса

Тип: Белое, Сухое, Шардоне

Характеристики, гастрономия: Блестящий зеленовато-золотистый цвет. Вкус питкий, приятный, достаточно простой и понятный, но при этом интересный, не лишенный живости и изящества. Чувствуется деликатная сливочность, характерная для Шардоне. Нежная кислинка придает свежий оттенок послевкусию.

Приятный аромат, гармонично сочетающий в себе оттенки тропических и цитрусовых фруктов, сладких специй и тонкие штрихи дуба.

Хорошо сочетается с закусками, пастой, рыбой, белым мясом, сырами.

**Страна происхождения: Грузия**

Регион: Кахетия

Тип: Белое, Сухое, Крахуна

Характеристики, гастрономия: Вино золотисто-соломенного цвета. Вкус вина свежий, сухой, чистый, с богатой текстурой, нотами цукатов, высокой кислотностью и долгим послевкусием с нюансами меда.

Аромат вина наполнен оттенками груши, абрикоса, тропических фруктов, нюансами финика, меда, карамели и ванили.

Вино отлично сочетается с тушеным мясом птицы, мягкими сливочными сырами, легкими салатами.

**Страна происхождения: Австрия**Регион: Нижняя Австрия

Тип: Белое, Сухое, Грюнер Вельтлинер

Характеристика, гастрономия: Цвет — бледно-золотистый. Вкус сухой, свежий, хрустящий, легкий, с выраженными цитрусовыми и травянистыми акцентами, тончайшими нюансами медовой сладости тропических фруктов, минеральными штрихами в гармоничном послевкусии. Изящный аромат представляет собой симфонию оттенков сладких цитрусовых фруктов, цветов, меда и крыжовника.

Рекомендуется подавать к рыбным, легким мясным и овощным блюдам, блюдам японской кухни и салатам.

Регион: Нижняя Австрия

Тип: Красное, Сухое, Цвайгельт

Характеристики, гастрономия: Вино демонстрирует глубокий рубиново-красный цвет с фиолетовыми отблесками. Вкус вина насыщенный, гармоничный, хорошо сбалансированный, свежий благодаря живой кислотности, с нотками вишневого джема, легкой минеральностью и приятной ягодной кислинкой. Шелковистые танины выстилают долгое и слегка пряное послевкусие. Свежий аромат вина наполнен тонами красных и черных ягод, дополненными нюансами луговых трав.

Вино составит отличную пару пасте, блюдам из красного мяса и сырам.

Регион: Бургенланд

Тип: Красное, Сухое, Блауфренкиш 100%

Характеристики, гастрономия: Вино вишнево-рубинового цвета. Вкус вина полный, округлый, щедрый, с бархатистой текстурой, фруктово-бальзамическими оттенками и мягкими танинами в стойком послевкусии. Вино обладает гармоничным, богатым ароматом, сотканным из нот вишни черники, смородины, подлеска, гвоздики, пряностей, трюфеля и дуба.

Вино прекрасно подойдет к блюдам из жареного или тушеного красного мяса или дичи, к оленине, бефстроганов и мясным блюдам под соусом карри, а также к сырам.

**Страна происхождения: Германия**

Регион: Рейнхессен

Тип: Красное, Полусухое, Дорнфельдер, Португизер

Характеристики, гастрономия: Вино рубинового цвета. Вкус вина очень мягкий, насыщенный, с нотками ягодного джема, кофе мокко, трав и тостов, округлыми танинами и длительным послевкусием. Вино демонстрирует элегантный аромат, сотканный из нот спелых красных фруктов и ягод, особенно ежевики, а также тонких травяных оттенков.

Вино прекрасно сочетается с пряными блюдами из курятины, макаронами, барбекю, красным мясом, сытными блюдами.

Регион: Рейнхессен

Тип: Красное, Сухое, Пино Нуар

Характеристика, гастрономия: Имеет красно-рубиновый цвет. Вкус мягкий, округлый, сбалансированный, с шелковистой текстурой, фруктово-пряным профилем и тонкими танинами в длительном послевкусии. Элегантный, гармоничный аромат раскрывается в бокале оттенками вишни, черники, сливы, пряностей и черного перца.

Вино рекомендуется подавать к блюдам из телятины, утки, грибов, мягким сырам с белой плесенью.

Регион: Пфальц

Тип: Белое, Сухое, Рислинг

Характеристики, гастрономия: Вино светло-золотистого цвета. Вино демонстрирует чистый, изящный вкус с фруктово-цветочными оттенками и тонкой кислинкой в сдержанном послевкусии. В соблазнительном аромате вина доминируют оттенки персика, лимона, минералов и нюансы полевых цветов.

Вино подается как аперитив, прекрасно сочетается с овощами и блюдами азиатской кухни, рыбой-гриль и белым мясом под сливочным соусом.

Регион: Пфальц

Тип: Белое, Полусладкое, Гевюрцтраминер

Характеристики, гастрономия: Вино золотисто-соломенного цвета с яркими серебристыми бликами. Вино обладает элегантным вкусом с плотной текстурой, фруктовыми нотами и тонкими оттенками трав в освежающем послевкусии. Богатый, свежий аромат вина раскрывается деликатными пряными тонами, дополненными нотами личи, гвоздики, розы и мускатного ореха.

Вино великолепно сочетается с десертами, супами, мясом птицы, выпечкой и сырами.

Регион: Рейнхессен

Тип: Белое, Полусухое, Рислинг

Характеристика, гастрономия: Вино светло-соломенного цвета с золотистыми отливами. Вкус вина освежающий, приятный и легкий, раскрывается нотами манго, персика и абрикоса в обрамлении нюансов меда и белых цветов. Утонченный аромат вина наполнен тонами лайма, кожуры зеленого яблока, нюансами меда, цветов и мокрого асфальта.

Вино является отличным аперитивом, а также гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами, легкими салатами и десертами.

Регион: Пфальц

Тип: Белое, Сухое, Мюллер-Тургау
Характеристики, гастрономия: У вина светлый соломенный цвет. У вина легкий и питкий вкус со свежими фруктовыми тонами, приятной кислотностью и гармоничным, сухим послевкусием.

Тонкий аромат вина манит нотками спелого персика и нектарина, украшенными цитрусовыми и цветочными нюансами.

Вино идеально в сочетании с легкими закусками, салатами, рыбными блюдами и блюдами из белого мяса, морепродуктами, молодыми сырами. Также вино подходит в качестве аперитива.

**Страна происхождения: Армения**

Регион: Арагацотнская область

Тип: Игристое-белое, Сухое, Брют, Кангун

Характеристики, гастрономия: Игристое вино светло-соломенного цвета с золотистыми отблесками. Игристое вино демонстрирует освежающий, гармоничный вкус с фруктово-цветочными оттенками и приятной кислинкой в чистом послевкусии. Игристое вино обладает свежим ароматом с легкими оттенками белых фруктов и цветов. Вино отлично сочетается с морепродуктами, рыбой и мясом курицы.