misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

ИГРИСТЫЕ ВИНА
2 — 7

БЕЛЫЕ ВИНА
8 — 15

РОЗОВЫЕ ВИНА
16 — 18

КРАСНЫЕ ВИНА
19 — 26

CORAVIN
27 — 32

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
33 — 34

misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

ИГРИСТЫЕ ВИНА

BRUNI PROSECCO BRUT

Брют, Италия, Венето



Сорт винограда	Технология производства	Крепость
Глера	Метод Шарма	11%

Описание

Исключительно легкое игристое с воздушной текстурой и долгой игрой пузырьков в бокале. В аромате чувствуется сочный нектарин, белые цветы и желтое яблоко. Вкус свежий, с мягкой кислотностью и едва заметными нотами ванили и крем-соды.

Рекомендуется к блюдам

- Креветки с рамиро и страчателлой
- Салат с лососем и страчателлой
- Неаполитанская пицца маргарита и тондо маргарита
- Тартар из лосося со страчателлой, лимонным соусом и авокадо

LA GIOIOSA FRIZZANTE ROSATO

Брют, Италия, Венето



Сорт винограда	Технология производства	Крепость
Глера, Гарганега, Пино Неро	Метод Шарма	10%

Описание

Вино светло-розового цвета. В нежном аромате тона красных ягод, засахаренной апельсиновой цедры, клубничного джема. Тонкое и свежее во вкусе, с выраженной кислотностью и продолжительным ягодным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Спагетти с морепродуктами
- Ризотто с белыми грибами
- Неаполитанская пицца мортаделла и фисташки

BRUT NATURE RESERVA CAVA DO VILARNAU

Брют, Испания, Каталония



Сорт винограда	Технология производства	Крепость
Макабео, Перельяда, Щарелло	Метод Шампенуа	11.5%

Описание

Классический золотистый цвет. Интенсивный многогранный фруктовый аромат с ярким акцентом свежего винограда. Вкус нежный и сочный, с обворожительным освежающим послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Прошутто крудо
- Тартар из тунца
- Карпаччо из говядины
- Утиная грудка с перцем рамиро, артишоками и фетой
- Картофель фри с трюфелем и пармезаном

CREMANT D’ALSACE BRUT, CAVE DE TURCKHEIM

Brut, Франция, Эльзас



Сорт винограда	Технология производства	Крепость
Пино Блан, Пино Гри, Оксеруа Блан	Метод Шампенуа	12%

Описание

Светло-соломенный цвет. В аромате тона белых косточковых фруктов, яблоко и груша, нюансы белых цветов, хлеба, свежих орехов. Вино с освежающей кислотностью.

Рекомендуется к блюдам

- Оливки Ночеллара
- Неаполитанская пицца маргарита
- Пицца тондо с белыми грибами и трюфелем
- Утиная грудка с перцем рамиро, артишоками и фетой
- Картофель фри с трюфелем и пармезаном

BRUNI ASTI

Сладкое, Италия, Пьемонт



Сорт винограда	Технология производства	Крепость
Мускат	Метод Шарма	7.5%

Описание

Вино желто-соломенного цвета с ароматами белых цветов, абрикоса и лайма. Сладость во вкусе великолепно сбалансирована освежающей кислотностью.

Рекомендуется к блюдам

- Панна котта
- Макарони с горгонзолой и пеканом
- Тирамису
- Канноли с фисташками
- Павлова

misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

БЕЛЫЕ ВИНА

8 — 15

ALMA ROMANA PINOT GRIGIO

Сухое, Италия, Венето



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Пино Гриджо	Нейтральный сосуд	12%

Описание

Бледно-соломенный цвет с лимонным оттенком. В утонченном аромате гармонично сочетаются ноты белых цветов, цитрусовых, зеленых яблок, влажной морской гальки. Гармоничный вкус с фруктовыми и минеральными тонами, отлично сбалансированной кислотностью и свежим послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Оливки Ночеллара
- Тартар из тунца
- Пицца тондо лосось и сливочный сыр
- Спагетти качо-э-пепе с тартаром из говядины

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC ITALO CESCON

ORGANIC

Сухое, Италия, Фриули-Венеция-Джулия



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Пино Гриджо	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Чистый соломенно-желтый цвет. Интенсивный и элегантный фруктовый букет в аромате, с преобладанием тонов персиков и цитрусов, с легким пряным нюансом, в котором угадывается мускатный орех. Вкус округлый и идеально сбалансированный, фруктовый, с преобладанием апельсиновой цедры и свежей, хрустящей кислотностью.

Рекомендуется к блюдам

- Креветки с рамиро и страчателлой
- Вителло тоннато
- Неаполитанская пицца маргарита
- Утиная грудка с перцем рамиро, артишоками и фетой

MICHEL SCHEID RIESLING MOSEL EINIG-ZENZEN

Сухое, Германия, Мозель



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Рислинг	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми бликами и интенсивным блеском. Свежий аромат лимона, зеленых яблок и груш, белого персика, влажных гранитных камней. Тонкий минеральный вкус с тонами лимона, лайма, солоноватой минеральностью и выразительной вибрирующей кислотностью. Чистое освежающее послевкусие.

Рекомендуется к блюдам

- Цезарь с цыпленком пармезан
- Цезарь с креветками
- Креветки в сливочно-чесночном соусе
- Салат с тунцом и авокадо
- Неаполитанская пицца фуэт, груша и горгонзола
- Пицца тондо с лососем и сливочным сыром
- Черные тальятелле с лососем, горгонзолой, фисташками и страчателлой

RAPAURA SPRINGS

Сухое, Новая Зеландия, Мальборо



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Совиньон Блан	Нейтральный сосуд	13%

Описание

Во вкусовом аккорде выделяются оттенки свежего томатного листа, красного болгарского перца, грейпфрута и базилика, подчеркнутые хрустящей кислотностью. Аромат соблазняет оттенками маракуйи, сока манго, мокрых речных камней и снежного горошка. Светлый соломенный цвет с привлекательным блеском.

Рекомендуется к блюдам

- Цезарь с креветками
- Тартар из тунца
- Неаполитанская пицца мортаделла и фисташки
- Лингвини с томатами и страчателлой

COLTERENZIO PFEFFERER

Полусухое, Италия, Трентино-Альто Адидже



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Мускат	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Вино золотистого цвета с великолепным живым блеском, ароматом цитрусовых и типичными тонами муската. Бодрящая кислотность и ароматы белых цветов делают вино прекрасным аперитивом, которым хочется наслаждаться снова и снова, особенно в жаркие летние дни.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из тунца
- Тальятелле с трюфельным соусом и грибами
- Осьминог с капонатой и овощным соусом
- Пицца тондо четыре сыра
- Салат с лососем и страчателлой

DOMINI VENETI SOAVE CLASSICO

Полусухое, Италия, Венето



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Гарганега, Треббьяно	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Вино соломенно-золотистого цвета. Аромат изысканный, свежий и гармоничный, с нотами белых косточковых фруктов, минералов, весенних цветов и трав. Вкус мягкий, сбалансированный, среднетелый, с фруктово-минеральными оттенками, пикантной кислинкой и сдержанным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Фритто мисто
- Вителло тоннато
- Капрезе
- Салат с кальмаром и хрустящими баклажанами
- Ризотто с белыми грибами
- Стейк из лосося со стручковой фасолью

FRESCHELLO BIANCO SWEET

Полусладкое, Италия, Венето



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Гарганега, Треббьяно	Нейтральный сосуд	10,5%

Описание

Светло-соломенный цвет, тонкий фруктовый аромат с цветочными тонами, легкий сбалансированный вкус с ярким финишем.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из тунца
- Итальянские сыры
- Паста карбонара
- Пицца тондо с лососем и сливочным сыром
- Панна котта
- Павлова

misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

РОЗОВЫЕ ВИНА

PETULA ROSE CASA DA FONTE PEQUENA

Полусухое, Португалия, Дору



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Лоурейру, Трежадура, Аринту	Нейтральный сосуд	10,5%

Описание

Вино ярко-розового цвета. Выразительный аромат с оттенками красных ягод и фруктов. Свежий вкус с легкой фруктовой сладостью, гармоничной кислотностью и сочным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Капрезе
- Неаполитанская пицца и тондо маргарита
- Неаполитанская пицца и тондо пепперони
- Неаполитанская пицца с креветками и маринованными черри
- Панна котта
- Канноли с фисташками
- Павлова

DINO ILLUMINATI CAMPIROSA

Сухое, Италия, Абруццо



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Монтепульчано	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Насыщенный вишневый цвет, в аромате раскрываются ноты цветов апельсина и ягод, черешни, клубники. Легкое, освежающее и нежное, с деликатным фруктовым послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Капрезе
- Итальянские сыры
- Тартар из тунца
- Салат с лососем и страчателлой
- Пицца тондо с лососем и сливочным сыром

misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

КРАСНЫЕ ВИНА

UMANI RONCHI PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Сухое, Италия, Абруццо



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Монтепульчано	Нейтральный сосуд	13%

Описание

Вино ярко-рубинового цвета с фиолетовым оттенком. В интенсивном ягодном аромате доминируют нотки сливы, вишни, ежевики и черной смородины. Округлое, гармоничное во вкусе с бархатистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из говядины с муссом пармезан
- Стейк из говядины с перечным соусом
- Пицца тондо пепперони
- Неаполитанская мясная пицца
- Лазанья болоньезе

CASTIGLIONI CHIANTI FRESCOBALDI

Сухое, Италия, Кьянти



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Саджовезе, Мерло	Нейтральный сосуд	13%

Описание

Красивый рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. Букет сложный и многогранный: насыщенные ягодные тона, среди которых особо выделяются нотки черешни и клубники, переплетаются с оттенками розы и фиалки. Вино мягкое и сбалансированное, с отчетливым продолжительным ягодным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Карпаччо из говядины
- Лазанья болоньезе
- Неаполитанская пицца пепперони и тондо пепперони
- Говяжьи щечки с картофельным пюре

FINCA NUEVA VENDIMIA RIOJA

ПОДАЕТСЯ В ДЕКАНТЕРЕ

Сухое, Испания, Риоха



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Темпранильо	В бочке	13%

Описание

Штрихи вишни, ежевики, подлеска, ванили и сладких специй формируют элегантный, гармоничный ароматический букет. Привлекает рубиново-вишневым цветом. Демонстрирует мягкий, округлый, среднетелый вкус с бархатистой текстурой, ягодно-цветочным профилем и мелкозернистыми танинами в длительном послевкусии.

Рекомендуется к блюдам

- Неаполитанская пицца мортаделла и фисташки
- Бифштекс с жареным ромейном
- Пицца тондо виладжио с охотничими колбасками, беконом и солеными огурчиками

COLECCION PRIVADA MALBEC

Сухое, Аргентина, Мендоса



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Мальбек	В бочке	13%

Описание

Гармоничный, щедрый, элегантный аромат раскрывается в бокале оттенками вишни, сливы, черники, цветов фиалки и пряностей. У вина округлый, мягкий, среднетелый вкус с фруктово-пряным профилем, тонкими танинами и долгим послевкусием. Имеет насыщенный красно-рубиновый цвет.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из говядины с муссом пармезан
- Медальоны из говядины с жареным картофелем и грибами
- Стейк из говядины с перечным соусом
- Неаполитанская мясная пицца
- Неаполитанская пицца шпек и трюфель

VALPOLICELLA DOC CLASSICO DOMINI VENETI

Полусухое, Италия, Венето



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Родинелла, Корвина, Веронезе, Корвиноне, Молинара	Нейтральный сосуд	13%

Описание

Блестящий рубиновый цвет. Гармоничный, изящный аромат, сотканный из нот вишни, смородины, черники, сладких специй, лакрицы и трав. Шелковистый, хорошо сбалансированный вкус с фруктово-пряными оттенками, нюансами черного перца, трав и минералов, с бархатистыми танинами и долгим, соблазнительным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из говядины с муссом пармезан
- Запеченные конкильони с говядиной
- Шницель по-милански из свиной корейки
- Бифштекс с жареным ромейном
- Неаполитанская мясная пицца

CIELO FRESCHELLO ROSSO

Полусладкое, Италия, Венето



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Мерло, Санджовезе	Нейтральный сосуд	10,5%

Описание

Рубиново-красный цвет, фруктовый аромат с нотками специй, легкий сбалансированный вкус с ярким финишем.

Рекомендуется к блюдам

- Лазанья болоньезе
- Пицца тондо пепперони
- Неаполитанская мясная пицца
- Говяжьи щечки с картофельным пюре
- Стейк из говядины с перечным соусом
- Тирамису
- Шоколадный фондан

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC COLTERENZIO

Сухое, Италия, Трентино-Альто-Адиджо



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Пино Неро	В бочке	13.5%

Описание

Рубиново-красный. Яркий аромат с оттенками красной смородины, спелой вишни, ежевики и пряностей. Округлый шелковистый вкус с мягкими танинами и сочным послевкусием.

Рекомендуется к блюдам

- Запеченные конькильони с говядиной
- Тартар из говядины с муссом пармезан
- Лазанья болоньезе
- Томленый ягненок с ризотто из кускуса, вишней и муссом пармезан
- Неаполитанская мясная пицца

misto

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ВИННАЯ КАРТА

CORAVIN

CORAVIN

BEL COLLE BAROLO

Сухое, Италия, Пьемонт, Бароло



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Неббиоло	Нейтральный сосуд	14.5%

Описание

Тёмно-рубиновый цвет. В аромате раскрывается оттенки чернослива, джема из сливы, вишни, специй и влажной земли. Сбалансированное с бархатистыми танинами, гармоничной кислотностью. Финиш длительный с минеральными и слегка дымными нюансами.

Рекомендуется к блюдам

- Запеченная капоната с уткой и моцареллой
- Утиная грудка с перцем рамиро, артишоками и фетой
- Говяжьи щечки с картофельным пюре
- Неаполитанская мясная пицца
- Стейк из говядины с перечным соусом

CORAVIN

DEA VULCANO, DONNAFUGATA

Сухое, Италия, Сицилия, Этна



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Нерелло Маскалезе, Нерелло Капуччо	В бочке	13%

Описание

Вино светло-рубинового цвета с изысканным букетом, в котором сочетаются ноты красной лесной земляники и нежные фиалковые ароматы. Тонкие акценты черного перца и сладкого табака переплетаются с ягодными нотами. Шелковистое и элегантное вино, с изысканной танинной структурой и сочным, ягодным вкусом.

Рекомендуется к блюдам

- Карпаччо из говядины
- Цезарь с цыпленком пармезан
- Салат с кальмаром и хрустящими баклажанами
- Шницель по-милански из свиной корейки
- Запеченная капоната с уткой и моцареллой
- Неаполитанская пицца с мортаделлой и фисташками

CORAVIN

CHABLIS SAINTE CLAIRE

Сухое, Франция, Бургундия, Шабли



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Шардоне	Нейтральный сосуд	12,5%

Описание

Светло-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Освежающий букет с нотками лайма, зелёного яблока и мокрого камня. Элегантное, выразительное, с хорошим балансом кислотности и минеральными тонами в финале.

Рекомендуется к блюдам

- Цезарь с крабом
- Цезарь с креветками
- Тартар из лосося со страчателлой, лимонным соусом и авокадо
- Креветки в сливочно-чесночном соусе

CORAVIN

LA SCOLCA GAVI DEI GAVI

Сухое, Италия, Пьемонт, Гави



Сорт винограда	Выдержка	Крепость
Гави	Нейтральный сосуд	12%

Описание

Лимонный цвет с зеленоватым блеском. Букет раскрывает ароматы цитрусовых, персика, зеленого яблока и миндаля. Освежающее, яркое и хорошо сложенное, с гармоничной кислотностью и оттенками грейпфрута в долгом послевкусии.

Рекомендуется к блюдам

- Цезарь с крабом
- Цезарь с креветками
- Салат с тунцом и авокадо
- Черные тальятелле с лососем, горгонзолой, фисташками и страчателлой
- Морской окунь с красными апельсинами и креветками
- Неаполитанская пицца с прошутто, рукколой и пармезаном

CORAVIN

ZENATO LUGANA SAN BENEDETTO

Полусухое, Италия, Венето, Лугана



Сорта винограда	Выдержка	Крепость
Треббьяно ди Лугана	Нейтральный сосуд	13%

Описание

Золотисто-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Выразительные элегантные ароматы с нотками тропических фруктов, свежего яблока, груши, белых цветов и пряностей. Лёгкое, прекрасно сбалансированное во вкусе вино с продолжительным освежающим финишем.

Рекомендуется к блюдам

- Тартар из лосося со страчателлой, лимонным соусом и авокадо
- Итальянские сыры
- Оливки Ночеллара
- Морской окунь с красными апельсинами и креветками
- Запеченная капоната с уткой и моцареллой

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Методы производства вина

ТИХИЕ ВИНА

Выдержка в бочке

Данный способ придает вину такие ароматы, как сладкие специи, поджаренный сахар, кофе, тосты, шоколад, аромат обожженного дерева. Делает вино более плотным и округляет танин в красном вине.

Выдержка в нейтральном сосуде

Усиливает сортовые характеристики вина (фруктовые ароматы, ягодные ароматы). Обычно нейтральный сосуд это нержавеющая сталь, глина, камень.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Метод Шарма

Способ производства игристых вин, при котором вторичная ферментация проходит не в бутылках, а в резервуарах. После окончания ферментации игристое под давлением заливается в бутылки.

Классический метод производства игристого вина

Метод Шампенуа — подразумевает вторичную ферментацию внутри бутылки. Это самый ценный с точки зрения качества вина, но и самый дорогостоящий метод.

Кол-во сахара в игристом гр/л

- Brut/Nature 0 - 3
- Extra Brut 0 - 6
- Brut 0 - 12
- Extra Dry 12 - 17
- Secco/Dry 17 - 32

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Маркировки особых характеристик

Organic

Выращивание винограда без искусственных удобрений и средств для обработки, в экологически чистых районах. Напитки из винограда, выращенного на органических виноградниках, содержат меньше диоксида серы, проходят дополнительный контроль и сертификацию, на этикетке может быть маркировка.

Vegan

Вина выполненные без участия животных компонентов. Например, для устранения совсем мелких частиц из вина, которые нельзя убрать фильтрацией, могут использовать яичный белок или казеин (сложный белок, получаемый из цельного молока). Также часто используют клей рыбный пищевой, желатин и альбумин. Поскольку все эти вещества имеют животное происхождение, то это противоречит идеям веганов и, соответственно, такое вино им не подходит.

Biodynamic

Философия, построенная на гармонии человеческой жизнедеятельности с природой и космосом. Основная цель – создать экосистему, где все элементы, от почвы до растений и животных, взаимодействуют между собой, способствуя устойчивому развитию.

Natural/Raw

Брожение проводится на диких дрожжах, без добавления вспомогательных материалов – ферментов, дрожжевой подкормки и т.д. Также натуральные вина не подвергаются обработкам – например, фильтрации. Виноград для таких вин, как не сложно догадаться, выращивают на виноградниках без использования искусственных химикатов (живое вино – с живой почвы), то есть органическим или биодинамическим способом, и собирают вручную. Натуральные вина всегда производят в небольших хозяйствах.

Sustainable

Виноделы используют современные инструменты для борьбы с вредителями и бережного использования природных ресурсов. Считайте, что у вас в руках «айфон» из мира вина.