



CORBINELLI





с 1800 г. Тоскана

В начале 19 века дворянские братья Корбинелли построили на принадлежащей им земле дом и винный погреб и начали изготавливать вино, основав винодельню Azienda Agricola Corbinelli. Постепенно площадь принадлежащих семейству земель увеличивалась, вплоть до нынешних 20 гектаров, из которых небольшой участок размером в полгектара отведен под оливковую рощу. Сельская местность Тосканы, представляющая собой уникальную природную среду, придает нашему вину типичные и традиционные характеристики, не имеющие аналогов в мире, характеристики, которые способен обеспечить только виноград, выращиваемый на этой земле.





С

НАШИ
ВИНА





СУПЕРТОСКАН

Благородные итальянские вина

Благородные (великие) тосканские вина изготавливаются из бленда международных сортов винограда (Санджовезе, Мерло, Каберне), но могут использоваться и другие сорта красного винограда. Винодельня семейства Корбинелли создала новое Супертосканское вино на основе бленда сортов винограда Санджовезе, Пти Вердо и Аликанте.

Эти благородные вина предназначены для употребления, после предварительного насыщения кислородом, на крупных мероприятиях, в рамках дегустаций либо в сочетании с элитными блюдами



СУПЕРТОСКАН GOLD SELECTION

Il Cervo Супертосканское Вино 1GT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые и каменистые субстраты, мергели с присутствием туфово-глинистых смешанных пород.

СОРТА

Санджовезе 50%, Мерло 50%.

ЦВЕТ

Насыщенный пурпурно-красный с фиолетовыми оттенками.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Многогранное, изысканное, высокогармоничное, с ванильно-ягодными нотками, слегка специевое. Сухой округлый вкус с безупречно сбалансированными компонентами, слегка танинный, стойкий.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Плотные блюда из красного мяса, пернатая дичь, блюда из тушеного, томленного и маринованного в вине с пряными травами мяса, рагу. Это особо сложное вино подходит для дегустаций в особых случаях.

ДЕГУСТАЦИЯ

Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ВЫДЕРЖКА

После алкогольной ферментации вино переливается в маленькие дубовые бочки, где оно выдерживается в течение минимум двух лет и где происходит яблочно-молочное брожение, смягчающее вкус вина. Учитывая высокую крепость и выраженную структуру, это вино может выдерживаться в течение десяти и более лет.

НАГРАДЫ

Почетная грамота VIII конкурса лучших тосканских вин. Международный дегустационный конкурс, посвященный 10 лучшим итальянским винам, который прошел под эгидой журнала «Selection» в Майнце - Германия. Включено в гид «Вина Веронелли» с оценкой 90/100.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880157





СУПЕРТОСКАН ВЛУ SELECTION

Il Cervo Супертосканское Вино 1GT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые и каменистые субстраты, мергели с присутствием туфово-глинистых смешанных пород.

СОРТА

Санджовезе 50%, Мерло 50%.

ЦВЕТ

Насыщенный пурпурно-красный с фиолетовыми оттенками.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Многогранное, изысканное, высокогармоничное, с ванильно-ягодными нотками, слегка специевое. Сухой округлый вкус с безупречно сбалансированными компонентами, слегка танинный, стойкий.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Плотные блюда из красного мяса, пернатая дичь, блюда из тушеного, томленного и маринованного в вине с пряными травами мяса, рагу. Это особо сложное вино подходит для дегустаций в особых случаях.

ДЕГУСТАЦИЯ

Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ВЫДЕРЖКА

После алкогольной ферментации вино переливается в маленькие дубовые бочки, где оно выдерживается в течение минимум двух лет и где происходит яблочно-молочное брожение, смягчающее вкус вина. Учитывая высокую крепость и выраженную структуру, это вино может выдерживаться в течение десяти и более лет.

НАГРАДЫ

Почетная грамота VIII конкурса лучших тосканских вин.
Международный дегустационный конкурс, посвященный 10 лучшим итальянским винам, который прошел под эгидой журнала «Selection» в Майнце - Германия.
Включено в гид «Вина Веронелли» с оценкой 90/100

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880058





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

CORBINELLI

В эту коллекцию вин (самым известным из которых является Chianti) входят наиболее знаменитые классические итальянские вина.

В силу своих характеристик данные вина могут употребляться в сочетании с любыми блюдами, в рамках дегустаций либо по особым случаям.

Основным сортом остается Санджовезе, но в бленде с другими сортами он позволяет получать продукцию с самыми разнообразными вкусовыми нотами, от винтажного Chianti до выдержанного Chianti Corbinelli, не говоря уже о Chianti Riserva



КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Villa Corbinelli PETIT VERDOT TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

маленький зеленый 100%.

ЦВЕТ

Блестящий красный, насыщенно-пурпурный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с деликатным букетом, мягким и сбалансированным вкусом с выраженными фруктовыми нотами с оттенками ягод, лакрицы и специй.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Закуски, первые блюда, душистые супы, блюда из белого мяса, свежие сыры. Сочетается в любыми блюдам.

ДЕГУСТАЦИЯ

Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Короткая ферментация в маленьких емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино подлежит средней выдержке в бочках из французского дуба в течение минимум 3 месяцев.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880232





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Провинции Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 75% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод; могут присутствовать специевые ноты. Сложность аромата вина увеличивается с выдержкой.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: жаркое из дичи и другие блюда из дичи, кабанятина, зайчатина, косуля.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Выдерживается в течение минимум шести месяцев в бочках из французского дуба и минимум трех месяцев в бутылках. Продажа начинается после созревания в погребе в течение минимум двадцати четырех месяцев после сбора винограда.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880027





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Провинции Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 75% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод; могут присутствовать специевые ноты. Сложность аромата вина увеличивается с выдержкой.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: жаркое из дичи и другие блюда из дичи, кабанятина, зайчатина, косуля.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Выдерживается в течение минимум шести месяцев в бочках из французского дуба и минимум трех месяцев в бутылках. Продажа начинается после созревания в погребе в течение минимум двадцати четырех месяцев после сбора винограда.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880065





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Corbinelli CHIANTI CLASSICO DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Историческая зона производства Chianti Classico в провинциях Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Зоны пологих холмов высотой от 300 до 550 м над уровнем моря. Субстрат - известняк, глинистые сланцы и мергели. Характерным аспектом зоны производства Chianti Classico является обилие обломков горных пород в виде камней и гальки.

СОРТА

Минимум 80% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда. Использование белого винограда не допускается.

ЦВЕТ

Блестящий насыщенно-красный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с сухим многогранным букетом и ароматом с нотами ванили и красных ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Особенно рекомендуемые сочетания: жаркое, дичь и блюда из красного мяса.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Ферментация на кожице в течение минимум пятнадцати дней в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино с выраженной структурой. Продажа начинается с первого октября следующего после сбора винограда года; иногда вино выдерживается в больших каштановых бочках.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880102





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Corbinelli CHIANTI DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Кьянти.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 80% Санджовезе, 20% других сортов красного винограда, в частности, Канайоло, Колорино и Мерло.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами вишни, фиалки и ягод. Могут присутствовать жареные и ванильные ноты.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое, дичь и бифштекс по-флорентийски.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали

ВЫДЕРЖКА

В течение минимум трех месяцев в бочках из французского дуба; учитывая структуру этого вина, оно может подвергаться длительной выдержке.

НАГРАДЫ

Включено в гид «Вина Веронелли» с оценкой 86/100.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880010





КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Fonte dei Borghi CHIANTI D.O.C.G.

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Кьянти.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 80% Санджовезе, 20% других сортов красного винограда, в частности, Канайоло, Колорино и Мерло.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами вишни, фиалки и ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое, дичь и бифштекс по-флорентийски.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Употребляется молодым, но, учитывая структуру этого вина, оно может подвергаться длительной выдержке.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880096



КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ SANGIOVESE TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 50 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

90% Санджовезе плюс другие сорта, в частности, Канайоло, Мерло или Треббьяно Тоскано.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: душистые супы, блюда из белого и красного мяса, свежие и средневывержанные сыры.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЛЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880034



КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

VILLA CORBINELLI TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Мерло 100%.

ЦВЕТ

Блестящий красный, насыщенно-пурпурный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с деликатным букетом, мягким и сбалансированным вкусом с выраженными фруктовыми нотами с оттенками ягод, лакрицы и специй.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Закуски, первые блюда, душистые супы, блюда из белого мяса, свежие сыры. Сочетается в любыми блюдам.

ДЕГУСТАЦИЯ

Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Короткая ферментация в маленьких емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино подлежит средней выдержке в бочках из французского дуба в течение минимум 3 месяцев.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880232



КЛАССИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Giovannino ROSSO ITALIANO

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Италия.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые или равнинные зоны на территории Италии.

СОРТА

Преимущественно сорта красного винограда, выращиваемого на территории Италии, с преобладанием Санджовезе и Ламбруско.

ЦВЕТ

Блестящий красный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с деликатным букетом, мягким и сбалансированным вкусом с выраженными фруктовыми нотами с ягодными оттенками.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Закуски, первые блюда, супы, блюда из белого мяса, свежие сыры; подходит для повседневного потребления и сопровождения любых блюд.

ДЕГУСТАЦИЯ

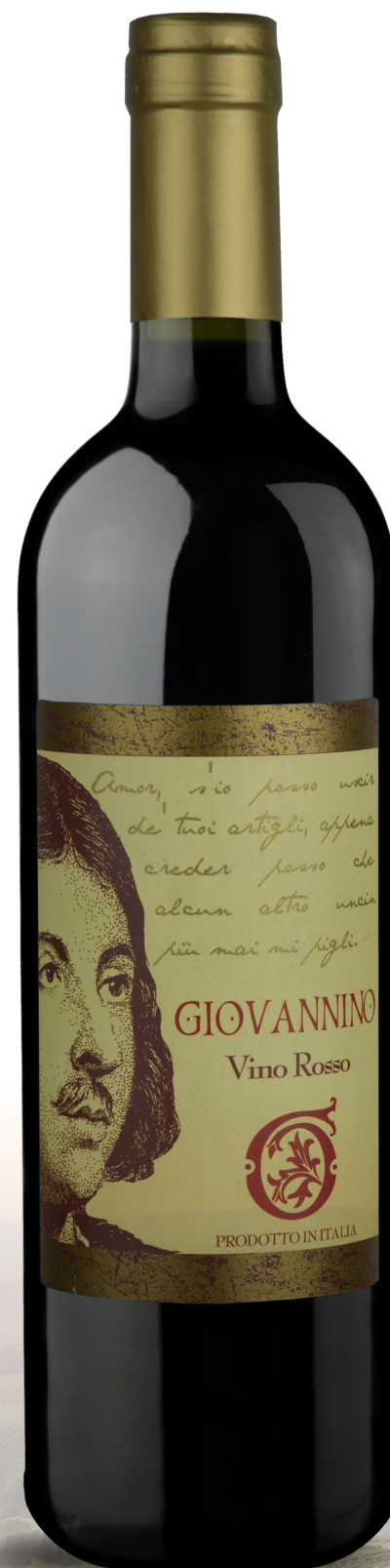
Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Короткая ферментация в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино не нуждается в созревании, употребляется молодым. Не подходит для длительной выдержки.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880218



ЛЕДЯНЫЕ ВИНА

*Абсолютная международная новинка в мире красных вин.
Бленд сортов винограда, экспериментирование и технологические инновации
помогли вывести эти вина на новый уровень.*

*В их число входит Chianti Ice - классическое тосканское вино,
которое обрело новый, выдающийся вкус.*

*Эти вина могут употребляться холодными либо со льдом в моменты
приятного отдыха, в компании, в качестве десерта или аперитива,
а также как база для коктейлей.*



ЛЕДЯНЫЕ ВИНА

Corte dei Vicari CHIANTI DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Провинции Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

60% Санджовезе, 40% других сортов красного винограда.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с насыщенным фруктовым и цветочным вкусом с нотами ежевики.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое; может употребляться в качестве аперитива или на десерт.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка со льдом, с температурой подачи 12-14 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Короткая ферментация для получения свежего вина с мягким вкусом. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Употребляется молодым.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880140



ЛЕДЯНЫЕ ВИНА

Corte dei Vicari ROSSO TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 75% Санджовезе, 25% других сортов белого винограда, в частности, Шардоне и Верментино.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с насыщенным фруктовым и цветочным вкусом с нотами ежевики и персика.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: душистые супы, жаркое; может употребляться в качестве аперитива или на десерт.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с ломтиком персика и льдом, с температурой подачи 10-12 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Короткая ферментация для получения свежего вина с мягким вкусом. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Употребляется молодым.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880287



ЛЕДЯНЫЕ ВИНА

Corte dei Vicari ROSÉ TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

10% Санджовезе, 90% других сортов белого винограда, в частности, Шардоне и Верментино.

ЦВЕТ

Блестящий розовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с насыщенным фруктовым и цветочным вкусом с нотами ежевики, персика и банана.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Особенно рекомендуемые сочетания: легкие закуски, первые блюда с нежным вкусом, блюда из белого мяса, рыбные блюда и свежие сыры; может употребляться в качестве аперитива или на десерт.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с ломтиком апельсина и льдом, с температурой подачи 8-10 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Короткая ферментация для получения свежего вина с мягким вкусом. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Употребляется молодым.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880270



ЛЕДЯНЫЕ ВИНА

Corte dei Vicari BIANCO TOSCANA IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Сорта белого винограда, в частности, Шардоне и Верментино.

ЦВЕТ

Светлый соломенно-желтый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Деликатный фруктовый букет, свежий, приятный; ноты банана, абрикоса и зеленого яблока; полный, сладковатый и гармоничный вкус.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Особенно рекомендуемые сочетания: легкие закуски, первые блюда с нежным вкусом, блюда из белого мяса, рыбные блюда и свежие сыры; может употребляться в качестве аперитива или на десерт.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с долькой лимона и льдом, с температурой подачи 8-10°C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВАЕНИЯ

Ферментация в маленьких емкостях из нержавеющей стали после легкого прессования.

ВЫДЕРЖКА

Вино не нуждается в созревании, употребляется молодым.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13: 8057681880263



CORBINELLI

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА

Via La Selva - Pino, 488
50052 Certaldo (FI)- Italia
Cell.+39 335 7017621
E-mail: info@corbinelli.it
Sito web: www.corbinelli.it
Partita Iva 02262270487
Reg. Imprese 503962
WhatsApp: +39 3357017621

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС И РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Zona industriale
Fraille Montebello, 197
50052 Certaldo (FI)- Italia
Cell.+39 351 5022127
E-mail: info@corbinelli.it
skype: Corbinelli Winery
WhatsApp: +39 3515022127

КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ - ИТАЛИЯ

Gianluca Proni
Cell. +39 3284958764
E-mail: sales@corbinelli.it

КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ - ЗАРУБЕЖНЫЕ СТРАНЫ

Salvatore Milo
Cell. +44 810717055
E-mail: exports@corbinelli.it