AZIENDA AGRICOLA

FABIOPERRONE

VALDIVILLA

ВАЛДИВИЛЛА, 69

12058 САНТО-СТЕФАНО БЕЛЬБО (CN) - ИТАЛИЯ

О НАС:
СЕМЬЯ ПЕРРОНЕ

Три поколения семьи Перроне занимаются виноделием в Пьемонте. 17 га виноградников располагаются на холмах Валдивильи рядом с городом Санто-Стефано-Бельбо.

Пьемонт - это родина ароматных вин из муската. Компания Перроне особое внимание уделяет этому сорту винограда. Остальные, характерные для этой местности, вина также производятся, но в меньшем количестве.

В 1970-х годах Марио Перрони основал компанию. Он первый начал производить вина из собственного винограда. В середине 1980-х к нему присоединился сын Мауро и выпустил первую коммерческую партию вина.

(в исходнике было так: В СЕРЕДИНЕ 1980-Х ПЕРВЫЕ ВИНА НАЧАЛ РАЗЛИВАТЬ ЕГО СЫН МАУРО)

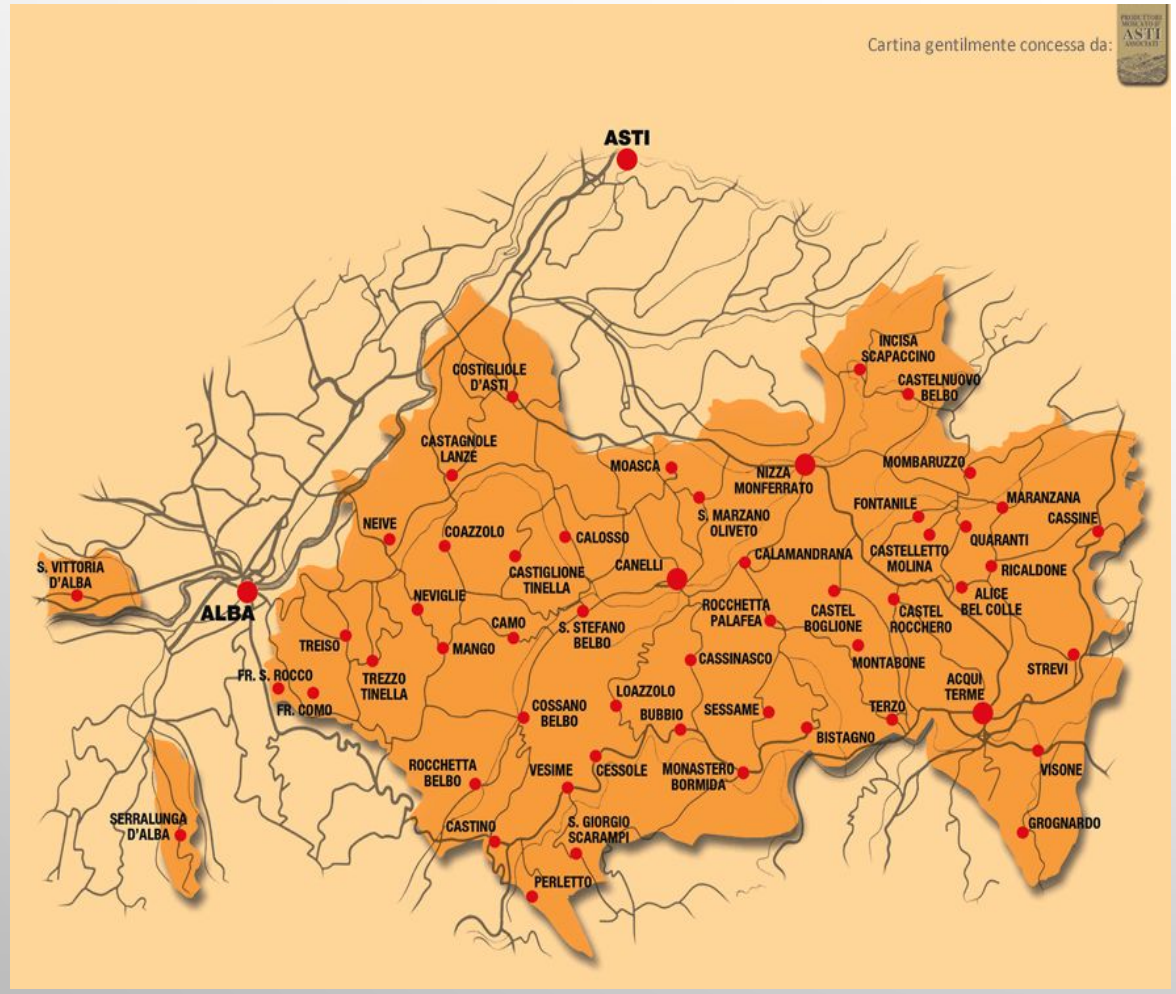
Сейчас компанией управляет Фабио Перроне, внук основателя Марио. Ему помогают родители Мауро и Бруна, сестра Сабрина следит за бухгалтерской и административной частью.

“Наша обязанность и основная цель - наилучшим образом следовать всему производственному циклу: от виноградника до готовой бутылки. Предоставить потребителю качественный продукт и передать всю нашу страсть и любовь к виноделию.”

ГДЕ МЫ НАХОДИМСЯ

КОМПАНИЯ

ТЕРРИТОРИЯ: ОБЛАСТЬ МОСКАТО



Виноград

Ароматические особенности белого муската усиливаются климатическими и геологическими особенностями зоны производства. Установлено, что лучшие образцы, с точки зрения баланса и тонкости, получаются на известняковых почвах. Именно поэтому богатые известняком виноградники Вальдивилла и Санто-Стефано-Бельбо были выбраны для производства вин из белого муската.

В последние недели перед урожаем мускат щедро производит ценные ароматические вещества (линалол). К первым дням сентября ягоды накапливают максимальное количество этого вещества и консорциум разрешает собрать урожай. Осуществляется сбор исключительно вручную, чтобы передать вину особенную ароматику винограда.

Производство

После сбора урожая белый мускат, произведенный в 53 муниципалитетах, немедленно отправляется в дробилку и превращается в сусло (сок+мезга)

Сусло прессуют и полученный сок охлаждают при низких температурах, чтобы избежать нежелательной ферментации. Тщательно фильтрованный, он хранится охлажденным до начала брожения. В настоящее время предприятия оснащены самым современным оборудованием, что позволяет выразить особенные свойства сортов винограда через вино.

Ферментация останавливается, когда содержание алкоголя составляет около 5% об. Москато д'Асти не считается игристым вином, но сохраняет живость, которая делает его типичным и уникальным.

Розлив

Розлив Moscato d'Asti требует строгих условий микробиологической стерильности. У Москато д'Асти содержание алкоголя ниже, чем у тихих вин и повышенное содержание сахара. Укупорка отличается от игристого вина тем, что для используется классическая цилиндрическая пробка.

Винодельня расположена в известном винодельческом регионе Ланге, площадь виноградников - 17 га.
Семья Перроне уже несколько поколений со страстью и гордостью управляет собственными и арендованными виноградниками.

Несмотря на технологический прогресс в винодельческой отрасли, большинство операций выполняется вручную.
Виноделы Перроне уверены, что это является важным условием для получения продукта высокого качества.

От обрезки лоз до сбора урожая каждая операция проводится вручную.

“Мы по-прежнему подчеркиваем, что весь производственный цикл, от виноградника до бутылки, осуществляется нами вручную”

ВИНА

MOSCATO D’ASTI D.O.C.G.
МОСКАТО Д’АСТИ

ОБЪЕМ: 0,375 - 0,750 - 1,50 ЛИТРА
ПРОБКА И ВИНТ

MOSCATO D’ASTI D.O.C.G./*МОСКАТО Д’АСТИ*

Виноградник: Cascina Galletto
Территория производства: Санто Стефано Бельбо, Кастильоне Тинелла
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 400 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 11 га
Расположение: юг, юго-восток
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Москато Бьянко Канелли
Урожайность с гектара: 100 центнеров
Сбор урожая: конец августа и первая неделя сентября при тщательном отборе винограда.

Винификация: после дробления виноград прессуется.
Сусло фильтруют и хранят в автоклавах-холодильниках (резервуар для вторичного брожения; акратофор)при контролируемой температуре, благодаря чему выделяемый газ растворяется в вине, создавая характерный перляж. Брожение происходит благодаря добавлению специальных дрожжей для лучшего улучшения органолептических характеристик продукта и запуска вторичной ферментации.
Выдержка: стабилизация в бутылке

Органолептические характеристики:
• Цвет: соломенный с золотыми бликами;
• Аромат: интенсивный, цветочно-фруктовый с тропическими нюансами;
• Вкус: с умеренной кислотностью, хорошо сбалансированный с остаточным сахара;
Алгкоголь: 5,5%
Температура подачи вина: 8-10 ° С.
Сочетание: отличный аперитив, сочетается с десертами, подходит к выпечке.

«SAN-MARTINO»
MOSTO PARZ. FERM. BINKO
«САН-МАРТИНО»
Мосто Парзьялменте Ферментато Бьянко

ОБЪЕМ: 0,375 - 0,750 - 1,50 ЛИТРА
ЗАКРЫТИЕ: ПРОБКА И ВИНТ

«SAN MARTINO» Mosto Parzialmente Fermentato Bianco /*«САН-МАРТИНО» Мосто Парзьялменте* Ферментано Бьянко

Территория производства: Санто Стефано Бельбо, Кастильоне Тинелла
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 400 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 11 га
Расположение: юг, юго-восток
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Москато Бьянко Канелли
Урожайность с гектара: 100 центнеров
Сбор урожая: конец августа и первая неделя сентября при тщательном отборе винограда.

Винификация: после дробления виноград прессуется.
Сусло фильтруют и хранят в автоклавах-холодильниках (резервуар для вторичного брожения; акратофор)при контролируемой температуре, благодаря чему выделяемый газ растворяется в вине, создавая характерный перляж. Брожение происходит благодаря добавлению специальных дрожжей для улучшения органолептических характеристик продукта и запуска вторичной ферментации.
Выдержка: стабилизация в бутылке

Органолептические характеристики:
• Цвет: соломенный с золотистыми бликами;
• Аромат: интенсивный, цветочно-фруктовый с тропическими нюансами;
• Вкус: с умеренной кислотностью, хорошо сбалансированный с остаточным сахара;
Алгкоголь: 5,5%
Температура подачи вина: 8-10 ° С.
Сочетание: отличный аперитив, сочетается с десертами, подходит к выпечке.

PASSITO «SPURI'»
DA UVE STRAMATURE

ПАССИТО СПУРИ ДА УВЕ СТРАМАТУРЕ

PASSITO «Spuri’» da uve stramature /*ПАССИТО Спури да уве страматуре*

Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 400 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 0,5 га
Расположение: юг
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Москато Бьянко Канелли
Урожайность с гектара: 10 центнеров
Период сбора урожая: конец октября - начало ноября

Винификация: ручной сбор только подвяленных ягод.
Технология подвяливания ягод может происходить 2 способами: если позволяют погодные условия, увяливание ягод проходит на лозе; в другом случае, они увяливаются в деревянных ящиках в соответствии с требованиями. После прессования ферментация проходит в резервуарах из нержавеющей стали.
Выдержка: около года в бочках второй заливки

Органолептические характеристики:
Цвет: янтарно-желтый;
Аромат: глубокий, сложный аромат с характерными тонами выдержки;
Вкус: насыщенный вкус спелых фруктов с легкой медовой ноткой;
Содержание алкоголя: 13,5%
Температура подачи вина: 12°C.
Сочетание: вино для медитации, его можно сочетать с сухой выпечкой или пряными сырами
Примечания: вино производится только в удачный год

PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.
ПЬЕМОНТЕ БРАКЕТТО

ОБЪЕМ: 0,750 – 0,500 Л.

ЗАКРЫТИЕ: ПРОБКА И ВИНТ

PIEMONTE BRACHETTO D.O.C./*Пьемонте Бракетто*

Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 400 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юг
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Бракетто
Урожайность с гектара: 70 центнеров
Период сбора урожая: вторая неделя сентября при тщательном отборе винограда

Винификация: гребнеотделение, последующая мацерация при контролируемой температуре в течение 12 часов для получения цвета. Затем кожица отделяется от сусла для продолжения ферментации в резервуаре, благодаря чему выделяемый газ растворяется в вине, создавая характерный перляж. Брожение происходит благодаря добавлению специальных дрожжей для лучшего улучшения органолептических характеристик продукта и запуска вторичной ферментации. Вторичная ферментация проходит с отборными дрожжами, при контролируемой температуре и длится около двух недель.
Выдержка: короткий период в бутылке

Органолептические характеристики:
• Цвет: насыщенно-розовый;
• Аромат: яркий, с отчетливыми нюансами малины, вишни и клубники;
• Вкус: освежающе-сладкий с гармоничной кислотностью
Содержание алкоголя: 6%
Температура подачи вина: 8-10 °C.
Сочетание: Отличный аперитив. Прекрасно подходит к выпечке и сладостям на основе фруктов, сливок и шоколада.

«BRICHET»
MOSTO PARZ. FERM. ROSSO

"БРИШЕ"
МОСТО ПАРЗЬЯЛМЕНТЕ
ФЕРМЕНТАНО РОССО

ОБЪЕМ: 0,750 – 0,500 Л.
ЗАКРЫТИЕ: ПРОБКА И ВИНТ

«BRICHET» Mosto Parz. Ferm. Rosso/*"Брише" Мосто Парзьялменте Ферментано Россо*

Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 350 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юг
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Бракетто
Урожайность с гектара: 70 центнеров
Период сбора урожая: вторая неделя сентября при тщательном отборе винограда

Винификация: гребнеотделение, последующая мацерация при контролируемой температуре в течение 12 часов для получения цвета. Затем кожица отделяется от сусла для продолжения ферментации в резервуаре, благодаря чему выделяемый газ растворяется в вине, создавая характерный перляж. Вторичная ферментация проходит с отборными дрожжами, при контролируемой температуре и длится около двух недель.
Выдержка: короткий период в бутылке

Органолептические характеристики:
• Цвет: насыщенно-розовый;
• Аромат: душистый с отчетливыми оттенками малины, вишни и клубники;
• Вкус: освежающе-сладкий с гармоничной кислотностью
Содержание алкоголя: 6%
Температура подачи вина: 8-10 °C.
Сочетание: Отличный аперитив. Прекрасно подходит к выпечке и сладостям на основе фруктов, сливок и шоколада.

LANGHE FAVORITA D.O.C.
ЛАНГЕ ФАВОРИТА

LANGHE FAVORITA D.O.C. /*ЛАНГЕ ФАВОРИТА*

Виноградник: Parroco
Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 400 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юг
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100 % Фаворита
Урожайность с гектара: 80 центнеров
Период сбора урожая: конец сентября при тщательном отборе винограда

Винификация: после гребнеотделения и дробления происходит холодная мацерация (криомацерация) с последующими прессованием и декантированием сусла для осветления и естественной стабилизации. Ферментация, на основе натуральных дрожжей, при контролируемой температуре. Последующая выдержка на осадке.
Выдержка: короткий период в бутылке

Органолептические характеристики:
- Цвет: соломенно-желтый с зелеными бликами;
- Аромат: свежие фрукты;
- Вкус: фруктовый, характерное освежающее послевкусие, типичное для Фаворита;

Содержание алкоголя: 13%
Температура подачи вина: 8 – 10°C.
Сочетание: отличное легкое вино, сочетается с холодными закусками, блюдами из морепродуктов

DOLCETTO D’ALBA D.O.C
ДОЛЬЧЕТТО Д’АЛЬБА

DOLCETTO D’ALBA D.O.C./ *ДОЛЬЧЕТТО Д’АЛЬБА*

Виноградник: Fontana
Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, известняк
Высота: 350 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юго-восток
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Дольчетто
Урожайность с гектара: 40 центнеров
Период сбора урожая: конец сентября при тщательном отборе винограда

Винификация: после гребнеотделения происходит ферментация при поддержании постоянной температуры 25 °. Во время мацерации осуществляется перекачка, что способствует постоянному контакту мезги с суслом для извлечения танинов, антоцианов и типичных ароматов Дольчетто. Затем идет отделение мезги.
Выдержка: созревание в емкости из нержавеющей стали, затем короткий период в бутылке

Органолептические характеристики:
• Цвет: рубиново-красный, временем приобретает фиолетовые отблески;
• Аромат: фруктовый с ярко-выраженными цветочными нотами;
• Вкус: сухой с умеренной кислотностью;
Содержание алкоголя: 13°
Температура подачи вина: 18-20 °C.
Сочетание: вино идеально подходит к первым и вторым блюдам из мяса, не обладающим ярко-выраженным вкусом.

BARBERA D’ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

БАРБЕРА Д'АСТИ СУПЕРИОРЕ

BARBERA D’ASTI Superiore D.O.C.G. / *БАРБЕРА д'Асти Супериоре*

Территория производства: Коаццоло д'Асти
Климат: умеренный
Почва: мергель, глина
Высота: 350 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юго-восток
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Барбера
Урожайность с гектара: 80 центнеров
Период сбора урожая: первая декада октября.

Винификация: после гребнеотделения происходит ферментация при поддержании постоянной температуры 25 °. Во время мацерации осуществляется перекачка, что способствует постоянному контакту мезги с суслом для извлечения танинов, антоцианов и характерных ароматов Барберы. Затем идет отделение мезги.
Выдержка: созревание в емкости из нержавеющей стали, затем короткий период в бутылке
Выдержка: год в дубовых бочках.

Органолептические характеристики:
•Цвет: рубиново-красный, в процессе развития переходит к гранатовому оттенку.
•Аромат: тонкий и сладкий, красные фрукты, роза, ваниль и специии;
•Вкус: элегантный, гармоничный, строгий.
Содержание алкоголя: 15%
Температура подачи вина: 18 – 20°C.
Сочетание: идеально сочетается блюдами пьемонтской кухни, мясом, дичью и выдержанными сырами.

LANGHE NEBBIOLO D.O.C
ЛАНГЕ НЕББИОЛО

LANGHE NEBBIOLO D.O.C./*Ланге Неббиоло*

Виноградник: Ciabot
Территория производства: Санто Стефано Бельбо
Климат: умеренный
Почва: мергель, песок
Высота: 350 метров над уровнем моря
Площадь виноградников: 1 га
Расположение: юг, юго-восток
Формирование лозы: Гюйо
Сорт винограда: 100% Неббиоло
Урожайность с гектара: 80 центнеров
Период сбора урожая: первая декада октября.

Винификация: после гребнеотделения происходит ферментация при поддержании постоянной температуры 25 °. Во время мацерации осуществляется перекачка, что способствует постоянному контакту мезги с суслом для извлечения танинов, антоцианов и типичных ароматов Неббиоло. Затем идет отделение мезги.
Выдержка: созревание в бочках второй заливки в течение года.
Органолептические характеристики:
• Цвет: рубиново-красный, в процессе развития переходит к гранатовому оттенку.
• Аромат: сложный аромат, типичный для неббиоло: роза, красные фрукты, ваниль и специи. Благодаря выдержке в бочке мягко и интересно развивается в бокале.
• Вкус: красные фрукты с мягкими дубовыми нюансами
Содержание алкоголя: 14° vol.
Температура подачи вина: 18-20 °C.
Сочетание: идеально сочетается блюдами пьемонтской кухни, мясом, дичью и выдержанными сырами.