

# IONOS CAVINO

## ИОНОС КАВИНО



**Вино красное сухое**

**Страна:** Греция

**Регион:** Пелопоннес

**Сорта винограда:** 60% Каберне Совиньон, 40% Мерло

**Содержание алкоголя:** 12%

**Объем бутылки:** 0,75 и 1,5 л



Компания CAVINO S.A. была основана в 1958 году в городе Эгио на п-ове Пелопоннес Константином Анастасиус и Иоаннисом Дускасом. Сегодня, CAVINO, являясь национальным лидером по производству и экспорту вин. Ежегодный объем производства вина составляет 8,5 млн. бутылок. Компания была удостоена наградой Лучшая винодельческая компания Греции «The Best Greek Winery» в 2009 году журналом IWS.

CAVINO сертифицирован по стандартам качества ISO и IFS, обеспечивая высокий уровень качества продукции. Новая полностью автоматизированная ультрасовременная линия розлива была введена в работу в 2010 году, производя до 7000 бутылок в час и устанавливая новые стандарты качества и доказывая лидирующие позиции компании на греческом рынке вина.

Современные возможности, уникальный опыт и квалифицированная команда специалистов по производству, логистике, маркетингу и продажам позволяют CAVINO уверенно смотреть в будущее и отвечать всем вызовам современности.

### **Терруар:**

Предгорья Ахайи, северо-западная часть Пелопоннеса; виноградники расположены на высоте 350-700 м.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Винификация каждого сорта проводится отдельно; контакт с кожицей (жмыхом) вплоть до конца алкогольного брожения. Малолактика проходит в стальных чанах и завершается ассамбляжем вин разных сортов. Перед фильтрацией вино два месяца настаивается на осадке.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный красный.

**Аромат:** Выразительные ноты красных ягод, особенно клубники, легкие сливочные и ванильные нотки.

**Вкус:** Хорошо сбалансированное, мягкое вино, с бархатными танинами и приятным фруктово-ягодным послевкусием.

### **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо сочетается с мясными закусками, пастой, пиццей и обычными мясными блюдами. Температура подачи: 18-20°C.