



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН С ВИНАМИ CUSUMANO

КАФЕ “БУЛЬВАР ДЕЖА ВЮ”



14 июля 2016 года



CUSUMANO

Неподалеку от Партинико разместились новые погреба, цех по бутелированию и офисы компании CUSUMANO. Сегодня эта семейная винодельня производит более одного миллиона бутылок в год и способна выдерживать одновременно не менее 2 миллионов литров вина.

Братья Альберто и Диего Кузумано возглавили семейный бизнес в 2001 году, приняв управление из рук их отца Франческо, который в свою очередь более 40 лет руководил предприятием. Сегодня площадь виноградников, принадлежащих семье, по сравнению с 2001 годом увеличилась почти в три раза: со 140 до 390 гектар.

Благодаря своему отличному знанию территории Сицилии и ее специфики Альберто и Диего находят именно те участки, на которых максимально полно раскрывают свой потенциал как коренные островные, так и классические сорта винограда. Сегодня их владения простираются с северо-востока на запад, что позволяет выращивать и Неро д'Авола, дающий великолепный глубокий вкус, и Шардоне с его неповторимым ароматом свежести.

В 2003 году была начата масштабная реконструкция старинного фермерского хозяйства XIX века и нет никаких сомнений, что очень скоро у нас будет возможность насладиться новыми изысканными винами от CUSUMANO.





Alcamo DOC

Алькамо

Италия, Сицилия, Кузумано

Сорта винограда: катарратто 60%, греканико 30%, другие сорта 10%.
Выдержка на осадке в течение 4 месяца в стальных емкостях.

Цвет: светло-желтый с зеленоватым отблеском.

Аромат: интенсивный, с богатой фруктовой палитрой, а также многообразием оттенков средиземноморских трав и цветов, раскрывающихся в нежном, немного пряном сочетании.

Вкус: освежающий, сочный и бодрящий, с выразительной минеральной кислотностью, дополненный нотами цитрусовых, манго и свежих ананасов, легкими оттенками медовой карамели и приятными ореховыми обертонами в послевкусии.

Гастрономическое сопровождение: прекрасно выступит в качестве аперитива, а также как сопровождение для легких салатов и холодных закусок, рыбных блюд, белого мяса и морепродуктов.



Angimbe. Terre Siciliane IGT **Анджимбе. Терре Сичилиане** **Италия, Сицилия, Кузумано**

Сорт винограда: инзолия 70%, шардоне 30%. Выдержка на осадке в стальных емкостях.

Цвет: соломенно-желтый с золотистыми оттенками.

Аромат: интенсивный, сочетающий тропические оттенки ананаса и нектарина с приятной освежающей цитрусовой нотой цедры грейпфрута.

Вкус: освежающий и округлый, средней насыщенности, раскрывающийся цитрусовыми тонами с легкими медовыми оттенками, тонко балансирующими с яркой кислотностью.

Гастрономическое сопровождение: прекрасно выступит в качестве аперитива, а также дополнит вкус морепродуктов и рыбных блюд.

2014	87+/100 RP 88/100 WS
2013	88/100 WS
2011	88/100 WS
2010	88/100 WS



Syrah. Terre Siciliane IGT Сира. Терре Сичилане Италия, Сицилия, Кузумано

Сортовой состав: сира 100%
Выдержка 5 месяцев на осадке
в стальных емкостях.

Цвет: глубокий рубиновый с красноватым отсветом.

Аромат: насыщенная фруктово-ягодная гамма оттенков с преобладанием сливы и черной смородины, тонами подлеска, сушеных южных трав и кофе, дыма и душистых пряностей.

Вкус: демонстрирует яркую доминанту спелых фруктов, засахаренной смородины и инжира, прочную структуру и бархатные танины. В продолжении выражено пряное, с тонами кофе, черного перца, бальзамических трав и минеральными нотами в продолжительном, ощутимо пряном послевкусии.

2014	86/100 RP
2012	2/3 GR
2011	85/100 2/3 GR

Гастрономическое сопровождение: горячие мясные закуски, салат с утиной грудкой, жареное и тушеное красное мясо, говяжья вырезка на гриле, блюда из дичи с грибами, бараммина под ягодным соусом, выдержанные сильные сыры.



Benuara. Sicilia IGT
Бенуара. Сицилия
Италия, Сицилия, Кузумано

Сорта винограда: nero d'авола 70%, сира 30%. Выдержка 80% в стальных емкостях, 20% в дубовых бочках.

Цвет: глубокий темно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, плотный и изысканно пряный с сочетанием лесных ягод и гаммы бальзамических оттенков, тонами горячей земли, ферментированного табака и горького шоколада, сандала, полыни, чайных листьев, анисового масла, ванили и острого черного перца.

Вкус: демонстрирует фруктовую сочность, силу и ощутимую минеральную структуру с хорошей кислотностью и мягкими интегрированными танинами. Энергичное и округлое в продолжении оттенками дикой сливы, вишневого ликера и засахаренной черной смородины, нотами аниса, чабреца и лакрицы, с устойчивым пряно-ягодным послевкусием.

Гастрономическое сопровождение: разнообразные мясные закуски, копчености и колбасы, теплые паштеты из мяса и дичи.

2012	88/100 RP
2011	2/3 GR
2010	88/100 WS

WINE
MBG