

Zuffa – La Qualità

Zuffa - Качество

Esperienza, tecnica e passione al servizio della qualità

Опыт, технология и энтузиазм на службе качества

*E col venir di maggio e con l'andar di dicembre
Il libro di nostra esistenza lentamente tutto si
sfoglia
Vino bevi e di nulla ti cura che il saggio già
disse:
"La pena del mondo è veleno e vino l'antidoto
buono"*

Omar Khayyàm

*Встречаемся с весной, прощаемся с зимой.
Год выпал, будто лист из книги мировой.*

*Пей хмель, а не печаль, мудрец недаром
молвил:
"Мой отравитель - мир, вино - целитель
мой"*

Омар Хайям

Философия нашего предприятия

Вино появилось около 4000 года до н.э., в Месопотамии. Тому подтверждение гимн шумерскому богу мудрости Энки, найденный в городе Эриду, хотя, согласно некоторым древним писаниям, вино существовало ещё 2000 лет до шумеров.

Наша винодельня была основана в 1800 году в Имоле, провинции Болонья, что подтверждает наш Номер 1: первая бутылка с этикеткой, восходящая к 1800 году. До этого, всё вино производилось для продажи на розлив или для личного употребления.

Вино объединяет в себе историю, культуру, местные традиции. Мы производим вино в Имоле уже много десятилетий, поколение за поколением. Вино является своего рода искусством, наравне с поэзией и живописью. Мы не художники, да и стихи сочиняем лишь для развлечения; вино – вот наше искусство.

Наше предприятие занимает 50 гектаров на холмах Имолы, Казалфьюманезе, Одзано Эмилия и подножиях Доццы. На каждом отрезке земли были произведены углублённые геологические, агрономные и энтологические исследования для определения самого подходящего сорта винограда и оптимального способа культивирования.

Выращивание 50% наших виноградников основано на методах биологической борьбы с вредителями, оставшихся 50% - на методах интегральной борьбы; регулярно проводится залужение. На каждом гектаре растёт от 3500 до 4150 лоз, со средней урожайностью в 1.2 килограмма винограда на лозу, которой соответствует оптимальное содержание сахаров и полифенолов. Урожай собирается вручную несколько раз в год; лишь 65% собранного винограда самого высшего качества используется для приготовления вина.

Наша винодельня, представляющая собой античный, утопающий в зелени особняк, находится в пяти километрах от Доццы, в пределах территории Имолы.

Белый виноград сортов Альбана, Треббиано, Совиньон, Шардоне и Пиньолетто подвергается криомацерации при -2°C в течении 36 часов, после чего прессуется в присутствии инертной атмосферы и при контролируемой температуре. Виноград вымачивается в течении 12 часов, после чего в прессовочной машине создаётся вакуум, который приводит к разрыву ягод и выделению сусла. Сусло перекачивается в чаны, оснащённые миникомпьютерами, регулярно контролирующими температуру во время ферментации с помощью специальных зондов, термостатов, электромагнитных клапанов и, конечно же, системы охлаждения. Эта технология позволяет получить белые вина с невероятно деликатным и тонким ароматом, в котором в то же время возможно различить лёгкие фруктовые (банан, ананас, сухофрукты, абрикосовый конфетюр) и цветочные (ромашка) ароматы.

Зрелый красный виноград сортов Санджовезе, Каберне Совиньон, Пино Неро и Барбера отделяется от гребней и прессуется более деликатно, избегая повреждения ягод. В этом случае чаны подогреваются для получения оптимального извлечения полифенолов. Это особо важно для вин предназначенных для выдержки в дубовых бочках Allier, хранящихся в старинных погребах XVIII века. В них вино претерпевает особые изменения в аромате, благодаря плесени, развившейся в течении веков в стенах самого погреба. Красные вина испытывают благотворное воздействие яблочно-молочной ферментации и не подвергаются фильтрации.

PER MAMMA

Colli d'Imola
Denominazione di origine controllata

Cabernet Sauvignon Riserva
Ottenuto da agricoltura Biologica

Холмы Имолы
DOC Наименование, Контролируемое по
Происхождению
Каберне Совиньон Ризерва
Продукт биологической агрикультуры

Сорт винограда	Отборный Каберне Совиньон
Местность и округ производства	Виноградники Луиджиотта Нуова Казалфьюманезе (Luigiotta Nuova Casalfiumanese)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	160 м
Тип почвы	Глинистая
Система выращивания	Двойная система Гийо (Guyot)
Плотность посадки	4150 лоз/га
Возраст виноградника	7 лет
Урожайность лозы	1 кг
Период сбора	Середина октября
Ёмкости ферментации	Кварцевый цемент
Выдержка	Дубовые бочки Allier
Цвет	Насыщенный красный гранатовый
Аромат	Табак и черешни в спирте
Вкус	Насыщенный, спиртовый, приятно терпкий
Рекомендуемые сочетания	Красное мясо
Температура сервировки	16°C
Выдержка после розлива	12 месяцев

ELISA

ALBANA di ROMAGNA
Denominazione di Origine Controllata e
Garantita
Passito
VQPRD

Альбана ди Романья
Наименование, контролируемое и
гарантируемое по происхождению
Пассито
VQPRD - Качественное вино, производимое
в ограниченных областях

Сорт винограда
Местность и округ
производства

Отборный подсушенный Альбана
Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте
Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано
Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)

Расположение

Юго-Восточное

Высота над уровнем моря

150 м

Тип почвы

Глинистая

Система выращивания

Аркетто

Плотность посадки

3500 лоз/га

Возраст виноградника

30 лет

Урожайность лозы

0,7 кг

Период сбора

Конец ноября

Ёмкости ферментации

50% сталь, 50% дубовые бочки Allier

Выдержка

Дубовые бочки в винном погребе 1700 года

Цвет

Яркий золотисто-жёлтый

Аромат

Абрикосовый конфитюр, чернослив и миндаль

Вкус

Тёплый, плотный и очень богатый

Рекомендуемые сочетания

Сухое печенье или деликатные десерты

Температура сервировки

14°C

Выдержка после розлива

12 месяцев

ANIMI MOTUM

Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO BARRICATO

VQPRD

Холмы Имолы

Наименование, контролируемое по происхождению

Бьянко Барригато

VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях

Сорт винограда

Местность и округ производства

Расположение

Высота над уровнем моря

Тип почвы

Система выращивания

Плотность посадки

Возраст виноградника

Урожайность лозы

Период сбора

Ёмкости ферментации

Выдержка

Цвет

Аромат

Вкус

Рекомендуемые сочетания

Температура сервировки

Выдержка после розлива

Отборный перезрелый Альбана

Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)

Юго-Восточное

150 м

Глинистая

Аркетто

3500 лоз/га

30 лет

1 кг

Конец октября

Подземные дубовые бочки Allier

Дубовые бочки в винном погребе 1700 года

Жёлто-золотистый

Ромашка с оттенками камфоры

Насыщенный, богатый и мягкий

Выдержанные сыры и каштановый мёд

14°C

8 месяцев

INFINITUM

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Sangiovese Riserva	Санджiovезе Ризерва
VQPRD	VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях

Сорт винограда	Отборный Санджiovезе позднего сбора
Местность и округ производства	Виноградники Луиджиотта Нуова Казалфьюманезе (Luigiotta Nuova Casalfiumanese)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	160 м
Тип почвы	Глинистая
Система выращивания	Гийо (Guyot)
Плотность посадки	4150 лоз/га
Возраст виноградника	3 года
Урожайность лозы	1 кг
Период сбора	Конец октября
Ёмкости ферментации	Сталь
Выдержка	Дубовые бочки в винном погребе 1700 года
Цвет	Насыщенный красный гранатовый с оранжевым оттенком
Аромат	Черешня, хина, мускатный орех
Вкус	Обильный, элегантный, стойкий
Рекомендуемые сочетания	Тушёное мясо
Температура сервировки	16°C
Выдержка после розлива	12 месяцев

FINITUM

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Sangiovese	Санджиовезе
VQPRD	VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях

Сорт винограда	Отборный Санджиовезе
Местность и округ производства	Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	150 м
Тип почвы	Глинистая
Система выращивания	Кортина
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	30 лет
Урожайность лозы	1,5 кг
Период сбора	Конец октября
Ёмкости ферментации	80% сталь, 20% дубовые бочки под землёй
Выдержка	Кварцевый цемент
Цвет	Красный рубиновый с фиолетовым оттенком
Аромат	Черешни в спирте и корица
Вкус	Насыщенный, стойкий
Рекомендуемые сочетания	Жареное на рашпере красное мясо
Температура сервировки	16°C
Выдержка после розлива	12 месяцев

GAUDIUM

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Bianco frizzante	Белое игристое
VQPRD	VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях

Сорт винограда	Отборный Треббiano
Местность и округ производства	Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)
Расположение	Восточное
Высота над уровнем моря	150 м
Тип почвы	Глиняно-илистая
Система выращивания	Аркетто
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	30 лет
Урожайность лозы	1,9 кг
Период сбора	Середина сентября
Ёмкости ферментации	Сталь
Выдержка	Стальные ёмкости под давлением
Цвет	Зеленовато-жёлтый
Аромат	Дрожжевой, с фруктовым оттенком
Вкус	Насыщенный, с приятным горьковатым послевкусием
Рекомендуемые сочетания	Закуски из ветчины и Пармиджано
Температура сервировки	8°C
Выдержка после розлива	3 месяца

CONCRETUM

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Bianco	Белое
Сорт винограда	Отборный Альбана
Местность и округ производства	Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)
Расположение	Восточное
Высота над уровнем моря	150 м
Тип почвы	Глинистая
Система выращивания	Аркетто
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	30 лет
Урожайность лозы	1,7 кг
Период сбора	Конец сентября
Ёмкости ферментации	Сталь
Выдержка	Ёмкости из кварцевого цемента, в инертной атмосфере
Цвет	Жёлто-соломенный с яркими оттенками
Аромат	Полевые цветы
Вкус	Сухой и тёплый
Рекомендуемые сочетания	Первые блюда с трюфелем, грибами или овощами
Температура сервировки	12°C
Выдержка после розлива	3 месяца

BRUT HISTORIA MAGISTRA

Spumante Brut
VSQ

Спуманте Брут
VSQ - Качественное игристое вино

Сорт винограда	Альбана, Пино Неро и Совиньон Блан
Местность и округ производства	Виноградники Антика Клатерна ди Одзано (Antica Claterna di Ozzano) и Подере Казино, Имола (Podere casino, Imola)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	160 м для Альбана и Пино Неро
Тип почвы	Глинистая для Альбана и Пино Неро, средней текстуры для Совиньон Блан
Система выращивания	Аркетто
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	Альбана - 30 лет, Пино Неро – 12 лет, Совиньон Блан – 20 лет
Урожайность лозы	Средняя для трёх сортов: 2 кг
Период сбора	Вторая декада августа
Ёмкости ферментации	Стальные ёмкости под давлением
Выдержка	Стальные ёмкости под давлением
Цвет	Жёлто-соломенный с лёгким розоватым оттенком
Аромат	Жёлтый перец с дрожжевым оттенком
Вкус	Сухой и приятно кисловатый
Рекомендуемые сочетания	Солёные закуски
Температура сервировки	8°C
Выдержка после розлива	24 месяца

CARPE DIEM

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Barbera frizzante	Барбера игристое
Ottenuto da agricoltura biologica	Продукт биологической агрикультуры

Сорт винограда	Отборный Барбера
Местность и округ производства	Подере Дзампьера Имола (Podere Zampiera Imola)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	80 м
Тип почвы	Очень глинистая
Система выращивания	Аркетто
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	25 лет
Урожайность лозы	1 кг
Период сбора	Конец сентября
Ёмкости ферментации	Сталь
Выдержка	Сталь
Цвет	Тёмный красно-фиолетовый
Аромат	Ежевика и смородина
Вкус	Насыщенный и сухой
Рекомендуемые сочетания	Жирные мясные блюда
Температура сервировки	13°C

VOLUPTAS

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Cabernet Sauvignon	Каберне Совиньон
VQPRD	VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях
Ottenuto da agricoltura biologica	Продукт биологической агрикультуры

Сорт винограда	Отборный Каберне Совиньон
Местность и округ производства	Виноградники Луиджиотта Нуова (Luigiotta Nuova)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	160 м
Тип почвы	Глинистая
Система выращивания	Гийо (Guyot)
Плотность посадки	4150 лоз/га
Возраст виноградника	3 года
Урожайность лозы	1 кг
Период сбора	Конец сентября
Ёмкости ферментации	20 % - сталь, 20% - дубовые бочки, 60% - кварцевый цемент
Выдержка	Кварцевый цемент, при инертной атмосфере
Цвет	Насыщенный красный гранатовый
Аромат	Сено и чернослив
Вкус	Полнотелый, с хорошей структурой
Рекомендуемые сочетания	Жаркое из красного мяса
Температура сервировки	16°C
Выдержка после розлива	8 месяцев

ELEGANS

Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

Pignoletto Frizzante

Холмы Имола

Наименование, контролируемое по происхождению

Пиньолетто игристое

Сорт винограда

Местность и округ

производства

Расположение

Высота над уровнем моря

Тип почвы

Система выращивания

Плотность посадки

Возраст виноградника

Урожайность лозы

Период сбора

Ёмкости ферментации

Выдержка

Цвет

Аромат

Вкус

Рекомендуемые сочетания

Температура сервировки

Выдержка после розлива

Отборный Пиньолетто

Виноградники Подере Казино Имола (Podere Casino Imola)

Юго-Восточное

80 м

Средней текстуры

Двойная система Гийо (Guyot) и аркетто брeve (archetto breve)

3300 лоз/га

9 лет

3 кг

Начало сентября

Кварцевый цемент

Дубовые бочонки Allier

Зеленовато-жёлтый

Боярышник и зелёное яблоко

Приятно стойкий и с чрезвычайно элегантным привкусом зелёного яблока

Мясные закуски

8°C

3 месяца

ARMONIA

Colli d'Imola	Холмы Имолы
Denominazione di Origine Controllata	Наименование, контролируемое по происхождению
Bianco Dolce	Сладкое белое
VQPRD	VQPRD - Качественное вино, производимое в ограниченных областях

Сорт винограда	Отборный перезревший Альбана
Местность и округ производства	Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)
Расположение	Юго-Восточное
Высота над уровнем моря	150 м
Тип почвы	Глиняно-илистая
Система выращивания	Аркетто
Плотность посадки	3500 лоз/га
Возраст виноградника	30 лет
Урожайность лозы	1,3 кг
Период сбора	Конец октября
Ёмкости ферментации	Дубовые бочки Allier в винном погребе
Выдержка	Дубовые бочки Allier в винном погребе 1700 года
Цвет	Золотисто-жёлтый
Аромат	Ванильный
Вкус	Тёплый, сладкий и мягкий
Рекомендуемые сочетания	Большие итальянские десерты
Температура сервировки	13°C
Выдержка после розлива	10 месяцев

EMOZIONE

Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

Bianco

Холмы Имолы

Наименование, контролируемое по происхождению

Белое

Сорт винограда

Местность и округ производства

Расположение

Высота над уровнем моря

Тип почвы

Система выращивания

Плотность посадки

Возраст виноградника

Урожайность лозы

Период сбора

Ёмкости ферментации

Выдержка

Цвет

Аромат

Вкус

Рекомендуемые сочетания

Температура сервировки

Выдержка после розлива

Отборный Альбана

Виноградники Антика Клатерна (Antica Claterna), Монте Сан Пьетро (Monte San Pietro), Маджио ди Одзано Эмилия (Maggio di Ozzano Emilia)

Восточное

150 м

Глинистая

Аркетто

3500 лоз/га

20 лет

1,5 кг

Конец сентября

Вторая декада августа

Ёмкости из кварцевого цемента, в инертной атмосфере

Жёлто-соломенный с яркими оттенками

банан и ананас

лестный и мягкий

Сыр свежий, белое тело

10°C

3 месяца