

Тутто Бене Красное Полусладкое
Анджело Контти

Тутто Бене Белое Полусладкое
Анджело Контти

Траминер Терра Ностра. Италияно Веро.
Анджело Контти

Шардоне Италияно Веро. Анджело Контти

Мерло Италияно Веро. Анджело Контти

Шираз Кенгуру Ридж. Анджело Контти

Мускат Полусладкое Белое Талия.
Анджело Контти

Совиньон Блан Бумеранг. Анджело Контти



Азербайджан обладает разнообразным климатом, на который влияет горная география и близость к Каспийскому морю.

Географическое положение и климат создают прекрасные условия для развития виноградарства и культивирования высококачественных сортов винограда.

В настоящее время программа развития виноделия в стране была принята на правительственном уровне. К работе приглашены известные специалисты из Италии, Франции, Болгарии.

Выращивание винограда и производство вина стремительно набирают обороты, улучшается качество и вкус.

Виноделие и виноградарство в Азербайджане становится очень важным и ценным элементом культуры страны.

Азербайджанские компании участвуют и получают награды в международных конкурсах, развивают винный туризм, поставляют продукцию в десятки стран мира.



На территории Азербайджана выделяют несколько винодельческих зон:

Апшеронский полуостров - одна из самых плодородных территорий. Здесь культивируют более 50 сортов винограда, которые растут прямо на песках.

Шемахинский район - крупный винодельческий регион с благоприятным климатом и большим разнообразием сортов винограда.

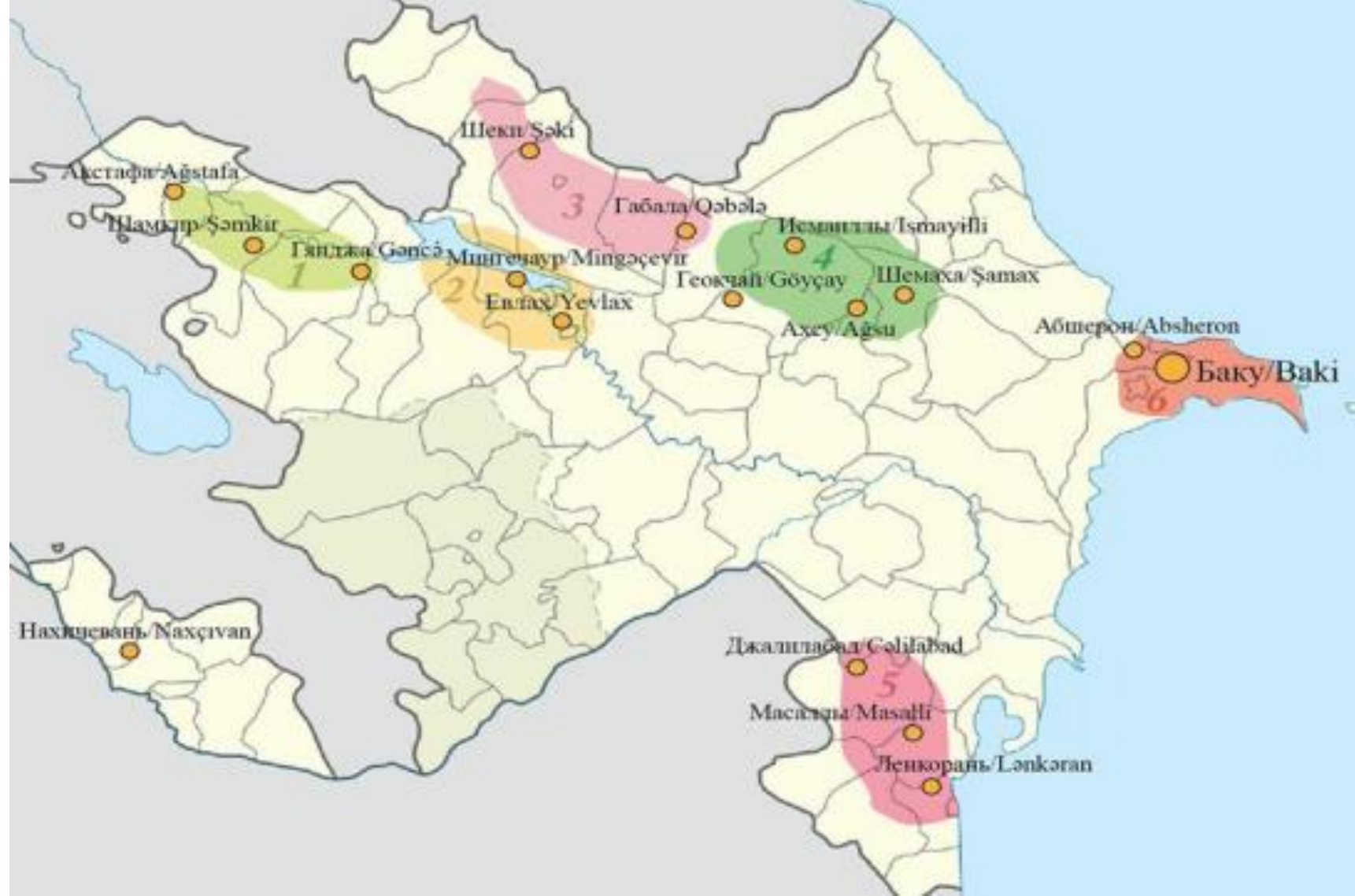
Исмаиллинский район - наибольшую известность приобрело село Ивановка, где произрастает уникальный красный сорт Мадраса.

Габалинский район - виноград выращивают на предгорных территориях, что обеспечивает вину сложный, глубокий букет и мягкий, бархатистый вкус.

Гянджа - технологии производства вина в этом районе сформировались на основе местных традиций под активным немецким влиянием.

Геокчайский и Агдамский районы известны необычной технологией выращивания винограда: лозы цепляются за высокие деревья. Культивируют здесь преимущественно белые сорта.

Основные сорта винограда: Баян Ширей, Мадраса, Каберне Совиньон, Мальбек, Мускат.Пино Блан, Пино Гри, Рислинг, Ркацители, Саперави.



Азербайджанские вина отличаются насыщенным вкусом и ароматом. Линейка азербайджанских вин впечатляет своим разнообразием.

Это связано с уникальными особенностями климата, существованием глубоких местных традиций виноделия и активным внедрением современных технологий.

Все виды вина выпускаются по европейским стандартам с использованием оборудования из Италии, Германии и Франции.

Большинство сортов и марок производят ограниченными партиями, что позволяет уделить особое внимание качеству продукции.

За последние несколько лет Азербайджанские вина завоевали уважение потребителей и международных экспертов.



Merit Brand

«Мерит Брэнд» — современное производственное предприятие, оснащенное новейшим оборудованием. В переводе с английского слово Merit означает заслугу, преимущество, качество. Данное название в полной мере отражает сущность предприятия, его производственную мощь, силу и способность использовать инновации.

Завод «Merit Brand» был основан в 2007 году в поселке Шабран Азербайджанской Республики, селе Узун Боят, расположенном у подножия Великих Кавказских гор и на побережье Каспийского моря. Место было выбрано не случайно, ведь природа одарила этот край плодородной почвой и очень благоприятными климатическими условиями для виноделия.

На виноградниках компании, общей площадью более 150 гектара, выращивают различные сорта винограда, что дает прекрасную возможность производить большой ассортимент высококачественных вин.



Merit Brand
ESTABLISHED 2007

Established 2007.

in a bottle



Angelo Conti

Вина линейки Angelo Conti названы в честь итальянского винодела. Он много путешествовал по миру и, попав однажды на восток Азербайджана понял, что это идеальное место для виноградарства и виноделия: горы Большого и Малого Кавказа и побережье Каспийского моря создают огромное разнообразие уникальных микрозон и нужно только правильно выбрать идеальное место для каждого сорта винограда.

Анжело Конти был первыми итальянцем, решившим высадить классические европейские сорта винограда в этих местах. Благодаря его многолетним трудам азербайджанские вина производятся не только из местных сортов винограда, но и из традиционных европейских: Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Мерло и многих других.

Современные специалисты в своей работе до сих пор используют опыт синьора Конти в области выращивания винограда и производства вин.

— AZƏRBAYCAN MƏHSULU —



Angelo Conti



Траминер Терра Ностра. Италияно Веро. Анджело Конти

Белое сухое вино из винограда сорта Траминер

Регион Сиазань. Азербайджан.

Вино золотисто-соломенного цвета, яркий аромат вина наполнен нотами грейпфрута, мякоти абрикоса и тонкими нюансами лепестков роз и трав, мягкий вкус с небольшой горчинкой в послевкусии.

Рекомендуем с насыщенными сырами и пряными блюдами.

Температура подачи 10-12°C

Шардоне Италияно Веро. Анджело Конти

Белое сухое вино из винограда сорта Шардоне

Регион Сиазань. Азербайджан.

Вино золотисто-желтого цвета. Интенсивный аромат спелых тропических фруктов, вкус характеризуется тонами цитрусовых, зеленого яблока, груши и цветочными нотками с приятным послевкусием.

Рекомендуем к блюдами из мяса птицы, салатам и овощам на гриле.

Температура подачи 10-12°C



Мерло Италияно Веро. Анджело Контти

Красное сухое вино из винограда сорта Мерло

Регион Шабран. Азербайджан

Вино рубиново-пурпурного цвета. Вкус мягкий, гармоничный, с деликатными танинами, нотами красных ягод и сладких специй. Аромат вина собран из нот темных ягод и фруктов, сушеного абрикоса и фиолетовых цветов.

Рекомендуем к блюдам из баранины, мяса птицы и ароматными сырами.

Температура подачи 16-18°C

Шираз Кенгуру Ридж. Анджело Контти

Красное сухое вино из винограда сорта Шираз

Регион Шабран. Азербайджан.

Вино бордового цвета с рубиновым оттенком. Аромат вина с нотами спелых ягод ежевики и черной смородины. Глубокий, бархатистый, хорошо сбалансированный вкус, с насыщенными фруктово-ягодными оттенками, умеренными танинами, живой кислотностью и долгим, богатым послевкусием.

Рекомендуем с острыми мясными блюдами, мясом, приготовленным на гриле.

Температура подачи 16-18°C



Совиньон Блан Бумеранг. Анджело Конти

Белое сухое вино из винограда сорта Совиньон

Регион Сиазань, Азербайджан.

Вино светло-золотистого цвета. Свежий, чистый, мягкий, гармоничный вкус, с тонкими нотами тропических фруктов и минералов. Элегантный аромат вина наполнен нотами экзотических фруктов, оттенков персика и белого яблока.

Рекомендуем с легкими салатами, красной рыбой и морепродуктами.

Температура подачи 10-12°C

Мускат Полусладкое Белое Талия. Анджело Конти

Белое полусладкое вино из винограда сорта Мускат

Регион Сиазань, Азербайджан.

Вино золотистого цвета. Изысканный, нежный букет вина раскрывается нотами спелых фруктов и тонкими мускатными акцентами. Вкус мягкий, гармоничный, сбалансированный, со сладковатыми фруктово-ягодными оттенками.

Рекомендуем с фруктами, выпечкой и десертами.

Температура подачи 10-12°C



Тутто Бене Красное Полусладкое Анджело Контти

Красное полусладкое вино из винограда сорта Саперави
Регион Шабран. Азербайджан

Вино яркого гранатового цвета. Сбалансированные кислотность и мягкие танины вина оттеняют нежную текстуру и украшают фруктово-ягодный вкус. В ароматической композиции вина цветочные тона розы и фиалки переплетаются с оттенками сливы и вишни.

Рекомендуем к десертам, фруктам, орехам, пирогам и кексам.
Температура подачи 14-16°C

Тутто Бене Белое Полусладкое Анджело Контти

Белое полусладкое вино из винограда сорта Мускат
Регион Сиазань. Азербайджан.

Вино соломенного цвета. Живой, свежий, гармоничный вкус демонстрирует хороший баланс, умеренную кислотность и приятную фруктовую сладость. Вино обладает легким, свежим фруктовым ароматом.

Рекомендуем к легким блюдам из белого мяса, закускам и фруктовым салатам.
Температура подачи 10-12°C