



МАССАНДРА

# Пино-Гри Массандра

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Пино-гри Массандра» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1991 года.

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Пино серый

## Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение и остановка брожения внесением спирта-ректификата

## Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутых из кавказского дуба

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

16% об.

## Сахар

160 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru





МАССАНДРА

# Пино-Гри Массандра

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Пино-Гри Массандра» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** золотисто-янтарный.

**Аромат:** с нотами сочной груши, сушёной дыни, спелых косточковых и тропических фруктов, варенья из айвы и цитрусовых цукатов, дополненные пикантными штрихами специй и ванили.

**Вкус:** полный, маслянистый, с пряной гаммой медовых и плодовых оттенков, переходящих в насыщенное и сбалансированное послевкусие.

## ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с десертами на основе фруктов, такими как абрикосовый тарт или яблочный штрудель с шариком ванильного мороженого. Вино составит интересную пару с мягкими сырами, например, бри или камамбер.

Вино может выступать самостоятельным десертом или дижестивом.

**Температура подачи:** 10–12°C

