



МАССАНДРА

«Пино Гри» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое

«Пино Гри» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма.

Личная подпись винодела на этикетках подчёркивает особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2019 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12% об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Пино гри (Пино серый)

Метод первичной ферментации

охлаждение винограда перед прессованием, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре

Выдержка

2-4 месяца на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях





МАССАНДРА

«Пино Гри» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на прессование в пневматический пресс. Далее сусло-самотек и сусло первой фракции отправляются на брожение, которое длится при контролируемой температуре 15-20 дней. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 2-4 месяцев, что придает вину утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: яркий и многослойный, с тонами спелого яблока и груши, акцентами экзотических фруктов и лёгкой леденцовой ноткой.

Вкус: полный и гармоничный, с фруктовыми нотами, сочетающимися с мягкой, идеально сбалансированной кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с блюдами черноморской кухни, лёгкими салатами, белой рыбой на гриле, моллюсками. Также идеально дополняет пасту с соусами на основе сливок или лимона, свежие овощные закуски и мягкие сыры.

Температура подачи: 10-12°C

