



МАССАНДРА

«Шардоне» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» сухое белое

«Шардоне» — 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 2023 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

Шардоне

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

«Шардоне» 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 ему утончённый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: тонкий, с оттенками жёлтой акации, спелого яблока и груши, с лёгкими цитрусовыми нюансами.

Вкус: спокойный, с хорошим балансом, лёгкой фруктовоcтью и цветочными нюансами в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Станет отличной гастропарой к устрицам и холодным закускам из морепродуктов, таким как севиче и тартар. Прекрасно дополнит блюда из белой рыбы и мяса птицы.

Температура подачи: 10-12°C

