



МАССАНДРА

Седьмое небо князя Голицына

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

«Седьмое небо князя Голицына» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1996 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

190 г/дм

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый, Мускат белый, Мускат розовый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 36–48 ч., прессование, брожение, и остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба

Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

Седьмое небо князя Голицына

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 25%, 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.

«Седьмое небо князя Голицына» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: многослойный, с медовыми нотами, переходящими в оттенки персика, айвы, мушмулы и груши, с нежным мускатным акцентом.

Вкус: гармоничный, с медово-фруктовыми оттенками и длительным теплым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с десертами на основе орехов и сухофруктов: куличи, панфорте, панеттоне и рождественские кексы. Вино также подойдет к сырам с благородной плесенью.

Кроме того, вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 12–14°C

