



МАССАНДРА

# Алиготе

Российское вино сухое белое

«Алиготе» — вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

12 % об.

## Сахар

4 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

## Средний возраст лоз

10 лет

## Сорт

Алиготе

## Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре в течение 15-20 дней

## Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

# Алиготе

Российское вино сухое белое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную по достижении оптимальной зрелости. После отделения гребней виноград направляется на прессование, в результате чего получается сусло, готовое к брожению. Брожение протекает в резервуарах при контролируемой температуре в течение 15–20 дней.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** светло-соломенный.

**Аромат:** чистый и гармоничный, с нотами белой сливы, спелого желтого яблока и легкими оттенками полевых цветов.

**Вкус:** свежий и сбалансированный, с умеренной кислотностью и яркими фруктовыми оттенками. В легком послевкусии раскрываются нотки белых цветов.

## ГАСТРОНОМИЯ

Отлично сочетается с морепродуктами, такими как креветки или белая рыба, а также с салатами и мягкими сырами — фетой и рикоттой.

**Температура подачи:** 10–12°C

