



МАССАНДРА

Жемчужина Массандры

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» полусладкое белое

«Жемчужина Массандры» – вино, созданное из собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

40 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат янтарный, Мускат Италия, Кокур белый, Совиньон, Семильон, Фурминт, Гарс Левелю, Цитронный Магарача, Шардоне, Алиготе, Ркацители

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре, остановка брожения холодом.

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Жемчужина Массандры

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Крым» полусладкое 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. Остановка брожения осуществляется холодом, для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотистый.

Аромат: тона спелых белых фруктов, таких как желтая слива, персики и абрикосы, отчетливо чувствуются цветочно-медовые нюансы.

Вкус: фруктовый с гармоничной кислотностью и легкой леденцовой сладостью в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса, приправленного кисло-сладкими соусами, а также с блюдами азиатской кухни — курицей терияки и спринг-роллами с овощами. Вино составит гармоничную пару с легкими десертами, придавая им дополнительную сладость.

Температура подачи: 10-12°C

