



МАССАНДРА

Марсала Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое розовое

«Марсала Массандра» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1918 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

18% об.

Сахар

50 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Шабаш, Альбилю Крымский, Бастардо
Магарачский, Каберне Совиньон

Метод первичной ферментации

подогрев мезги, брожение, прессование,
дображивание остановка брожения
внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 36 месяцев в бочках
из кавказского дуба





МАССАНДРА

Марсала Массандра

Российское крепленое (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное крепкое розовое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирают вручную при сахаристости в ягоде от 17 до 26% в зависимости от сорта. После сбора виноград подвергается дроблению с отделением гребней. Полученная мезга белых сортов направляется на брожение, а мезга красных сортов — на нагревание с последующим настаиванием в течение 12–36 часов. Далее мезга направляется на отделение сусла-самотёка и прессование. Прессовые фракции и сусло-самотёк объединяются и направляются на дображивание, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Марсала Массандра» выдерживается в бочках из кавказского дуба не менее 36 месяцев, таким образом вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-розовый.

Аромат: выразительный, с нотками засахаренных красных ягод — смородины, черешни и кизила, переплетающимися с оттенками кофейных зерен и рождественских пряностей: корицы и гвоздики.

Вкус: мягкий, сбалансированный, с нотками кофе, а также оттенками калёного ореха и шиповника.

ГАСТРОНОМИЯ

Может стать отличным дополнением к выдержанному сыру, таким как конте, грюйер и пармезан. Рекомендуется в качестве дижестива или сопровождения десертов на основе кофе.

Температура подачи: 14–16°C

