



МАССАНДРА

Полусладкое белое

Российское вино полусладкое белое

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

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

35 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Кокур белый, Алиготе, Совиньон, Семильон, Шардоне, Ркацители, Мускат белый, Мускат янтарный и виноград других белых сортов

Метод первичной ферментации

отделение гребней, мацерация, прессование, брожение, остановка брожения холодом

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Полусладкое белое

Российское вино 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, которое протекает в резервуарах при контролируемой температуре. Остановка брожения осуществляется холодом, для сохранения остаточной сахаристости.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: светло-золотистый.

Аромат: с нотами яблока, спелой груши и полевых цветов, с легкими пряными нюансами, придающими композиции глубину.

Вкус: с пряно-фруктовыми оттенками и мягким медовым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с молодыми сырами, легкими мясными закусками, а также с фруктовыми и ванильными десертами.

Температура подачи: 10-12°C

