



МАССАНДРА

Мускат белый Ливадия

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

«Мускат белый Ливадия» — крепленое вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1892 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

270 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Мускат белый Ливадия

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 33%, 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.

«Мускат белый Ливадия» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: насыщенный, с преобладанием ярких мускатных тонов, переходящих в сладкие медовые нотки и оттенки засахаренных фруктов — айвы и персиков. Финишные аккорды проявляются в тонах варенья из роз и цукатов.

Вкус: богатый и многослойный, с насыщенными оттенками сухофруктов, выразительными медово-изюмными нотами и пряными акцентами, создающими сбалансированное и долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с медовиком и выпечкой с сухофруктами. Отличным выбором будут козий сыр и мягкие сыры с плесенью, например, бри и рокфор. Идеальной парой станет тарт с грушей и горгонзолой. «Мускат белый Ливадия» также станет отличным самостоятельным десертом.

Температура подачи: 10–12°C

