



МАССАНДРА

Пино-Гри Южнобережное

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

«Пино-гри Южнобережное» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1991 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

200 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Пино серый

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

Пино-Гри Южнобережное

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 26%, 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.

«Пино-Гри Южнобережное» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: янтарный.

Аромат: многослойный, с переплетением нот спелой айвы, сочного инжира, изюма и кураги. Также ощущаются лёгкие оттенки мёда и бисквита.

Вкус: насыщенный и сбалансированный, с медово-изюмными тонами и мягкими пряными акцентами.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с медовиком, грушевым и яблочным тартами, крем-брюле и панна-коттой. Нежный сыр бри или камамбер раскроют бисквитно-пряные акценты вина.

Вино может служить самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 10–12°C

