



МАССАНДРА

Сухое белое

Российское вино сухое белое

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

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Ркацители, Шардоне, Совиньон зеленый
и виноград других белых сортов

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование,
брожение сусла

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Сухое белое

Российское вино сухое 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 в течение 15–20 дней.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: соломенный.

Аромат: цветочный, с тонами зеленого яблока, желтой сливы и цитрусовых.

Вкус: полный и мягкий, с гармоничным балансом и оттенками цедры и белых фруктов.

ГАСТРОНОМИЯ

Идеально подходит в качестве аперитива, гармонирует с пастой и холодными закусками. Сочетается с запечённой и копчёной рыбой, а также с сырами.

Температура подачи: 10–12°C

