



МАССАНДРА

Шардоне

Российское вино сухое белое

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

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

12 % об.

Сахар

до 4 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

10 лет

Сорт

Шардоне

Метод первичной ферментации

отделение гребней, прессование, брожение суслу при контролируемой температуре в течение 15-20 дней

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Шардоне

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: золотисто-соломенный.

Аромат: оттенки спелого желтого и зеленого яблока, дополненные нежными цветочными нотами акации.

Вкус: гармоничный и освежающий, с нотками цитруса и айвы, легкими медовыми нюансами в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ

Вино отлично сочетается со свежими зелеными салатами, морепродуктами и блюдами из рыбы. Также оно прекрасно дополнит блюда из мяса птицы, например, запеченную курицу, индейку в сливочном соусе, а также ризотто с овощами.

Температура подачи: 10–12°C

