



МАССАНДРА

Пино-Гри Ай-Даниль

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

«Пино-гри Ай-Даниль» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, который выращивается в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1927 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

13% об.

Сахар

240 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 Ай-Даниль

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 30%, 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 Ай-Даниль» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего вино приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: темно-янтарный с розоватыми отблесками.

Аромат: гармоничный, с нотами айвы, белого инжира и кураги с медово-бисквитными акцентами и легкими нюансами имбирного пряника.

Вкус: многогранный и утончённый с сочетанием медово-изюмных и айвовых тонов с деликатными нюансами кондитерских пряностей, что придает вину элегантную сладость и глубину.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с фруктовыми тартами, например, из свежих персиков или груш с шариком ванильного мороженого, а также с ягодными чизкейками.

Вино может выступать самостоятельным десертом или дигестивом.

Температура подачи: 10–12°C

