



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

Декантер. Саперави 2017

Лимитированная партия премиальных вин лучших годов урожая, которые прошли дополнительную бутылочную выдержку в нашем винном погребе не менее трех лет.

В момент выпуска коллекционных вин они считаются уже готовыми для потребления взыскательными потребителями, однако все еще имеют потенциал к дальнейшему развитию в личных коллекциях. Главный винодел лично проверяет состояние и зрелость вин после длительной выдержки, и только после этого партия поступает в продажу.



Российское вино с защищённым наименованием места происхождения «Сенной» «Саперави Фанагории. Декантер 2017»

Технология производства

Вино создано из винограда автохтонного сорта черноморской группы «саперави» 2017 года урожая, с лучших виноградников, расположенных в посёлке «Сенной» Таманского полуострова. Для выращивания винограда используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. Брожение в пижажных винификаторах. Яблочно-молочное брожение на мезге. Выдержка вина в бочках из французского и американского дуба в течение 24 месяцев, а после розлива не менее 36 месяцев в бутылке. Тираж 3240 бутылок.

Дегустационные заметки

Цвет вина насыщенный темно-рубиновый.

В аромате переливаются сырно-молочные и шоколадные оттенки с тонами вишневой косточки, чернослива, шелковицы и фиалки.

Вкус бархатистый, сочный, плотный с приятной терпкостью, ванильными и ягодными оттенками, шоколадным послевкусием.

Гастрономические сочетания

Вино гармонично сочетается с блюдами из баранины, говядины и дичи, приготовленными на гриле.

Рекомендуемая температура: 16 – 18 °С.

Алкоголь: 13,5 % об.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040018460

ОАО «АПФ «Фанагория»

Россия, 353540, Краснодарский край,
Темрюкский р-н, п.Сенной, ул. Мира, 49

Тел. +7 86148 38747
www.fanagoria.ru