



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



С самых первых шагов, которые «Фанагория» делала по миру крепких спиртных напитков, с первых опытов дистилляции, осуществленных на собственном оборудовании, наши мастера перегонного цеха задумывались о создании высококачественной виноградной водки. В дополнение к гамме благородных, выдержанных коньяков предстояло создать продукт на базе молодых винных спиртов, который мог бы соответствовать запросам самых взыскательных ценителей.

Начав в 2008 году с производства виноградной чачи, а также, спустя какое-то время после этого, освоив производство граппы и сортовых виноградных водок, «Фанагория» вскоре вплотную подошла к проекту премиального белого виноградного дистиллята.

«Фанагория» решила взять на себя важную миссию – вывести русскую водочную традицию на новый виток развития, вернув исконному отечественному спиртному напитку то содержание, которым русская водка была наполнена в золотой век своей истории. Ради этого надо было отказаться от промышленного метода ректификации спирта и перейти на дистилляцию в медных перегонных кубах.

«Фанагория» сделала это и выпустила премиальную виноградную водку, наполненную десятками тонких оттенков аромата и вкуса. Перед мастерами перегонного цеха стояла непростая техническая задача. При отсечении головных и хвостовых фракций надо было «поймать» специфику каждого из 4 сортов винограда, вошедших в гамму новой линейки. При этом, не потеряв кристальной чистоты аромата, напиток должен был сохранить приятную мягкость текстуры. Видимо, древние законы алхимии, на которых зиждется искусство дистилляции, вновь сработали, и каждая из премиальных сортовых водок «Фанагории» обрела свой характер.

Шардоне узнается по тонкой игре яблочных оттенков, рислинг – по «минеральности» и цитрусовым нюансам, совиньон блан – по ощущению сочной луговой зелени, а алиготе – по нежному цветочному букету.

Оценить изящество вкуса и аромата новой водки лучше всего в чистом виде, слегка охлажденной до +15С. Благодаря выразительному вкусу этот продукт прекрасно сочетается с гастрономией, а наличие танинов делает его отличным дижестивом. Кроме этого, винная водка может заместить коньяк в классических рецептурах коктейлей, усилив цветочно-фруктовую составляющую итогового вкуса.



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



100 оттенков. Совиньон

Водка виноградная «100 оттенков. Совиньон»

Технология производства

Виноградная водка создана методом двойной перегонки в медных кубовых установках из винного дистиллята из сорта винограда классического европейского сорта совиньон 2023 года урожая, выращенного на фанаторийских виноградниках Таманского полуострова.

Дегустационные заметки

Деликатные нотки смородинового листа и луговых цветов выдают сортовую принадлежность, но проявляются нежно и ненавязчиво. Приятный, чистый и мягкий вкус, который хочется назвать освежающим.

Долгое приятное послевкусие.

При охлаждении до +15С “зазвенел” и стал похож на вино того же сорта. В послевкусии проявилась приятная солоноватая нотка.

Рекомендуемая температура: 15 °С.

Алкоголь: 39 % об.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,7 л
- Вес бутылки – 1,415 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 72 шт.
- Штрих-код: 4603040020739