



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

100 оттенков красного. Пино Нуар

Коллекция премиальных вин «100 оттенков» отображает уникальность фанаторийского терруара и мастерство наших виноделов. Для создания этих вин выбраны участки с лучшим урожаем, с нагрузкой на лозу не более 60 ц/га, используются самые передовые технологии, виноград собирают только вручную. После тщательной сортировки и отделения гребней ягоды подвергают ферментации при регулируемой температуре.



Российское вино с ЗНМП «Сенной» сухое красное выдержанное

Технология производства

Для создания вина используют классический европейский сорт винограда пино нуар 2022 года урожая с лучших виноградников, с нагрузкой на лозу не более 60 ц/га. Используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. После тщательной сортировки и отделения гребней ягоды подвергают ферментации в пижажных винификаторах при регулируемой температуре. Яблочно-молочное брожение на мезге. В дальнейшем вино не менее 12 месяцев выдерживается в дубовой бочке.

Дегустационные заметки

Цвет вина красивый рубиновый, с блеском. Богатый аромат с тонами вишни, малины, оттенками табачного листа и подлеска. Полнотелое, округлое и освежающее во вкусе с хорошо сбалансированной кислотностью и продолжительным гармоничным послевкусием.

Гастрономические сочетания

Рекомендуем подавать к вину легкие мясные закуски, рыбу, приготовленную на гриле дичь, грибы на темпуре, жульен, пасту, пиццу.

Рекомендуемая температура: 16 – 18 °С.

Алкоголь: 13,5 % об.

Логистические характеристики:

- Объем бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,55 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 72 шт.
- Штрих-код: 4603040020586