



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



100 оттенков белого. Шардоне

Российское вино с ЗНМП «Сенной» сухое белое

Технология производства

Создано из классического европейского сорта винограда шардоне, выращенного на лучших фанагорийских виноградниках, 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 при контролируемой температуре. В дальнейшем вино не менее года выдерживается в дубовой бочке, а после розлива – еще не менее 6 месяцев в бутылке.

Дегустационные заметки

Вино соломенного цвета. В аромате гармонично сочетаются тона белых фруктов и цветов, с оттенками древесины дуба. Вкус полный, округлый, гармоничный, с цветочно-цитрусовыми оттенками и длительным минерально-сливочным послевкусием.

Гастрономические сочетания

Вино отлично сочетается с запеченной рыбой, приправленной травами, морепродуктами, мясом птицы, пастой со сливочным соусом, мягкими выдержанными сырами.

Рекомендуемая температура: 16 – 18 °С.

Алкоголь: 14 % об.

Логистические характеристики:

- Объем бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040016657