



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



Гамма игристых вин от Винного Дома «Фанагория» пополнилась коллекцией Alveus Ultra Cuvée, которая объединяет молодые игристые вина, произведенные классическим, бутылочным методом шампанизации, с выдержкой на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев.

Идея Alveus Ultra Cuvée стала результатом переосмысления мирового опыта производства игристых вин в XX веке, когда добавление более ароматичных белых сортов винограда в состав белых «кюве» и более экстрактивных красных сортов в состав розовых показало новые возможности по созданию более молодых классических игристых вин. Такие игристые, с одной стороны, отличались привлекательной гаммой первичных плодовых и цветочных ароматов, а с другой – уже запоминались элегантностью классического сложения. Важным преимуществом «молодой классики» была и остается достаточно доступная цена, в которую не включена добавленная стоимость многолетней выдержки.

Игристые вина, созданные таким образом, с добавлением не канонических для Шампани сортов, и выдержанные на осадке в бутылках в течение 9-12 месяцев, за счет своей ароматической оригинальности и свежести вкуса, получили широкое распространение по всему миру, от Испании до Австралии, и заняли свое место на винном рынке. В первом релизе Alveus Ultra Cuvée виноделы «Фанагории» предлагают любителям игристых вин оценить, насколько гармонично в составе белого брюта и экстра-брюта экспрессивные сортовые оттенки рислинга переплетаются с «фоновыми» тонами сортов шардоне и пино блан, а в розовых «кюве» экстрактивный мерло оживляет классическую палитру нюансов сорта пино нуар.

Надеемся, что в обоих случаях эта нежная игра красок, ароматов и текстур не оставит настоящих ценителей классического игристого вина равнодушными.



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



## Alveus Ultra Cuvee. Экстра брют белое

**Российское игристое вино с ЗНМП «Сенной» экстра брют белое выдержанное**

### Технология производства

Для создания вина используют классические европейские сорта винограда шардоне и рислинг рейнский 2022 года урожая с лучших виноградников в географическом объекте «Сенной» Таманского полуострова. Используются самые передовые агротехнические технологии, а урожай собирают вручную в момент, когда ягоды достигают оптимальной степени зрелости. Игристое вино создано по классической технологии – методом вторичного брожения в бутылке. Выдержка на дрожжевом осадке – не менее 9 месяцев.

### Дегустационные заметки

Игристое вино светло-соломенного цвета с красивым золотистым отблеском и бодрой игрой мелких пузырьков. В аромате гармонично сочетаются цветочно-медовые оттенки, нотки зеленого яблока, груши и лайма. Вкус свежий, с хорошим фруктовым насыщением, приятной природной кислотностью и долгим, немного солоноватым минеральным послевкусием.

### Гастрономические сочетания

Игристое вино послужит великолепным освежающим аперитивом, а также рекомендуем подавать игристое с карпаччо из цукини с грецким орехом и пармезаном, устрицами и выдержанными сырами.

**Рекомендуемая температура:** 6 – 8 °С.

**Алкоголь:** 12 % об.

### Логистические характеристики:

- Объем бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,635 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 45 шт.
- Штрихкод - 4603040020883