



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 показал 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 запомнились 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 розовое

Российское игристое вино с ЗНМП «Сенной» экстра брют розовое выдержанное

Технология производства

Для создания вина используют классические европейские сорта винограда пино нуар и мерло 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

Красивый цвет мякоти розового персика, золотистый блеск, долгая мелко-дисперсная игра пузырьков. Изящный аромат запоминается оттенками семечковых плодов (груши, красного яблока), тоном спелой красной сливы, цветочными оттенками (вербы, клевера) и нежной сливочной нотой. Освежающий вкус радует приятной гаммой фруктовых оттенков, бодрой кислотностью и хорошим насыщением CO₂. Длительное послевкусие наполнено минеральными оттенками.

Гастрономические сочетания

Игристое вино послужит великолепным освежающим аперитивом, а также великолепно сочетается с морепродуктами – устрицы, морские ежи, гребешки, фаланги краба, раки, авокадо с форелью.

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 - 4603040020906