



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



Cru Lermont. Саперави

Российское вино с ЗНМП "Сенной" сухое красное выдержанное Технология производства

Для создания вина используют виноград автохтонного сорта «саперави» с лучших фанаторийских виноградников в посёлке Сенной. Применяются 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 года выдерживается в бочках из французского дуба.

Дегустационные заметки

Вино глубокого рубинового цвета.

Аромат интенсивный, развитый, оттенками черных и красных ягод, черники, кизила, черноплодной рябины, черной смородины, вишни, чернослива, кожи в обрамлении сырно-молочных, табачных и пряных нот.

Вкус полный, округлый, сочный, с широкой гаммой оттенков черных ягод с яркими нотками пряностей. Длительное шоколадно-сливовое послевкусие.

Гастрономические сочетания

С вином хорошо сочетается мясо-гриль, блюда из баранины и говядины, дичь, выдержанные сыры.

Рекомендуемая температура: 17 – 18 °С.

Алкоголь: 13,5 % об.

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 54 шт.
- Штрих-код: 4603040016565