



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE

ТОЧКА

РОССИЙСКОЕ ВИНО ЗНМП «СЕННОЙ» СУХОЕ КРАСНОЕ

В судьбе винодела бывает счастливый момент, когда идеальное выражение терруара, воплощение сортовых качеств и оптимальное применение технологии – все сходится в одной точке.

На «Фанагории» так случилось с топовым вином из «саперави» – сорта, эмблематичного для компании.

Для этого вина была предусмотрена уникальная технология. Был выбран лучший участок, где уже более 20 лет рос «саперави», из года в год достигавший полной зрелости. Участок, который виноделы между собой уже называли «гран крью».

Для будущего шедевра были заданы самые строгие требования. Ограничение урожайности, ручной сбор в момент фенольной зрелости винограда, сортировка ягод – по всем канонам вино должно было соответствовать высшему уровню. Максимальная экстракция – в процессе брожения при температурном контроле и длительной мацерации. Выдержка в дубовых бочках – по специально прописанному регламенту. Бочки – из мелкопористого французского дуба от бондарни François Frères. Толщина клепки у бочек позволяет в течение года не производить с вином никаких манипуляций – даже доливки. Три года выдержки проходят без смены тары, а насыщение танинами компенсируется микрооксидацией. После выдержки часть бочек отсортировывают, а для финального бленда отбирают только лучшие вина. После розлива бутылки остаются на контрольном хранении в течение года. Потенциал готового вина оценивается как 25–30 лет.

Даже в молодом вине можно почувствовать мощь и глубину ароматов, которые за время дегустации эволюционируют от ягодных тонов (шелковицы, черной вишни, смородины) к цветочным (фиалка), животным (сафьяновая кожа) и пряным (ваниль, черный перец). Во вкусе вино начинается бархатистой «атакой», продолжается объемным ощущением спелых фруктов и завершается долгим терпковатым, вибрирующим послевкусием.

Вино «Точка» от «Фанагории» – это чувственное переживание, каждый его глоток кажется самодостаточным и заставляет забыть о необходимости гастрономической пары.

Вино, после дегустации которого хочется поставить точку...
Каждый раз, когда посчастливится его попробовать.



Гид Саркисяна 2022 – Платина. Точка. Винтаж 2017
Гид Саркисяна 2023 – Платина. Точка. Винтаж 2018



Decanter 2020 – серебряная медаль (90 баллов)
Точка. Винтаж 2017