



FANAGORIA

NOBLESSE ORIGINE

F-Style. Рубин — Мерло

Коллекция «F-Style» объединяет уникальные по органолептическим свойствам сухие, полусухие и полусладкие вина. Насыщенные, гармоничные, свежие, яркие вина «F-Style» подойдут для ценителей гастрономичных вин с богатым вкусом и ароматом. Отличное соотношение цены-качества и только положительные отзывы наших покупателей.



Вино полусладкое красное выдержанное «F-Style. Рубин - Мерло»

Технология производства

Вино создано из винограда сортов «рубин голодриги» и «мерло» с лучших фанаторийских виноградников региона «Кубань. Таманский полуостров» с контролем урожайности. 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 в винификаторах при регулируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Вино частично выдерживалось в ёмкости из нержавеющей стали и на дубовой клёпке.

Дегустационные заметки

Цвет вина рубиновый. В аромате тонкие тона выдержки, так же ощущаются нотки голубики, шелковицы, слобы и лёгкие нотки сафьяна. Вкус полный, сочный с длительным фруктово-ягодным послевкусием.

Гастрономические сочетания

Рекомендуем подавать в качестве диджестива к ягодным и шоколадным десертам, ягодному мороженому, сладкой выпечке.

Рекомендуемая температура: 16 – 18 °С.

Алкоголь: 11 % об.

Сахар: 30 г/дм³

Логистические характеристики:

- Объём бутылки – 0,75 л
- Вес бутылки – 1,606 кг
- Бутылок в гофроящике – 6 шт.
- Гофроящиков на паллете – 72 шт.
- Штрих-код: 4603040019443