



Пино Гри 2025

поздний сбор

Первый виштаж 2025 года

Сортовой состав
100% Пино Гри

Алкоголь 13% об.

Категория
сладкое (сахар 50 г/л)

Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

Виноградники расположены на высоте 140 метров над уровнем моря, в верхней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2025 году

Сумма осадков за год – 470 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: май, сентябрь, октябрь.

Продолжительность безморозного периода – 228 дней.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев +32,5 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор 20 октября 2025 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение 15 дней в стальной ёмкости при контролируемой температуре 14–16 °С.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из нержавеющей стали.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 8 000 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино насыщенного золотистого цвета. Интенсивная и сложная ароматика с нотками кураги, белого изюма, липового мёда и полевых цветов. Во вкусе вино с прекрасной сбалансированной сладостью, цитрусовой кислотностью и длительным послевкусием сухофруктов.

Температура подачи: 14–17 °С.

Гастрономия: сладкие и фруктовые десерты, выдержанные сыры и сыры с плесенью.

