

**Российское ТМ Рюриковичь.
Российская Коллекция.**

Князь Дмитрий Донской
полусладкое белое.

Княгиня Ольга полусладкое розовое.

Князь Мстислав Удалой
полусухое белое.

Князь Андрей Боголюбский брют белое.

Князь Владимир полусладкое белое.

Князь Владимир брют белое.

Князь Владимир полусухое белое



История виноделия на территории Крымского полуострова берет свое начало больше 2000 лет назад.

Виноградарство в Крыму в разные годы было то в упадке, то возрождалось вновь.

Сегодня потенциал региона огромен и продолжает набирать обороты: обновляются старые предприятия, появляются небольшие частные винодельни. Крупные заводы с многолетней историей и небольшие хозяйства - все они осваиваются в винных рейтингах и готовы радовать нас своим вином.

Уникальная особенность природных условий в Крыму позволяет создавать тихие, игристые, десертные, ледяные вина и все основные стили крепленых вин.

Крымское виноделие - визитная карточка полуострова.



На территории Крыма выделяют несколько почвенно-климатических зон.

Западно-предгорный Крым - климатической особенностью является теплая, продолжительная осень. Почвы бедные, хорошо дренированные, каменистые.

Южный берег - виноградники расположены во множестве микрозон-амфитеатров, обращенных к морю. Климат субтропический средиземноморского типа. Здесь преобладают известняковые и ракушечные почвы.

Восточный Крым - климат меняется от мягкого, южнобережного, до континентального. Почвы — чернозем, бурые, коричневые.

Более прохладный климат в районе Севастополя благоприятствует производству игристых и белых сухих вин

Основные сорта винограда Крыма: Ркацители, Алиготе, Совиньон, Рислинг, Каберне совиньон и Группа Пино.



Игристые вина производят методом шарма.

Метод шарма («резервуарный») был изобретен в Италии в начале XX века .

Эта технология позволяет делать игристые быстрее и дешевле, при этом качество напитков остается на высоком уровне. Главное отличие от классического метода, что вторая ферментация проходит не в бутылке, а в специальных закрытых чанах: это позволяет обойтись без дегоржажа и получить игристое вино приличного качества за несколько месяцев.

Российские ГОСТы отличаются от Европейских, так, в винах категории:

Экстра Брют до 6 г сахара на литр

Брют – от 6 до 15 г сахара на литр

Полусухое от 25 до 60г сахара на литр

Полусладкое – 40-55г сахара на литр

Сладкое – больше 55 г сахара. на литр



Севастопольский винодельческий завод

Это одно из крупнейших винодельческих предприятий полуострова Крым, производитель высококачественных игристых вин по традиционным технологиям с богатой историей виноделия.

В 2018 году он отпраздновал 80-летие и, как качественное вино, с каждым годом лишь полнее раскрывает свой потенциал. Завод осуществляет полный цикл виноделия – от выращивания винограда до производства готовой продукции. На протяжении всей истории СВЗ – лидер крымского рынка игристых вин.

В игристых винах Севастопольского винодельческого завода сочетается всё лучшее, что есть в Крыму.

Севастопольский винодельческий завод - это жемчужина крымского виноделия!





Рюриковичи — княжеский род, первая царская династия, правившая Русью семь с половиной веков. История нашей страны тесно переплетена с историей этой династии. Сотни выдающихся представителей рода оказали огромное влияние на все стороны жизни страны, так как среди них были не только правители, но и полководцы, писатели и даже православные Святые.

Княгиня Ольга – правила Киевской Русью после гибели её мужа, киевского князя Игоря Рюриковича. Первая из правителей Руси приняла христианство, святая равноапостольная Православной церкви.

Князь Владимир Рюриковичъ - Красно солнышко, навсегда вошел в историю не только как Креститель Руси, но и как защитник и собиратель русских земель.

Андрей Боголюбский - сын Юрия Долгорукого и внук Владимира Мономаха, Князь Ростовский и Суздальский.

Мстислав Удалой - князь Трепольский, Новгородский, Галицкий. Одарённый полководец, неоднократно одерживавший победы в сражениях.

Князь Дмитрий Донской - великий князь Владимирский и князь Новгородский. Прозван «Донским» за победу в Куликовской битве.



Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Дмитрий Донской полусладкое белое.

Игристое вино белое, полусладкое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон

Игристое вино светло-соломенного цвета с золотистыми переливами. Обладает ярким, сочным, мягким, гармоничным вкусом с оттенками спелых белых фруктов и освежающим послевкусием. Нежный аромат наполнен приятными тонами меда, сладких фруктов (груши, дыни, персика) и легкими нюансами цветов

Рекомендуем с легкими десертами и фруктами.

Температура подачи 6-8°C

Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Княгиня Ольга полусладкое розовое.

Игристое вино розовое, полусладкое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон, Мерло, Каберне Совиньон, Мускат

Игристое вино нежного розового цвета с малиновыми бликами. Вкус сладкий, хорошо сбалансированный, свежий, с нотками лесных ягод (дикой земляники и малины) и кремовым послевкусием. Обладает элегантным ароматом с нотами розовой акации и барбариса.

Рекомендуем с легкими десертами и фруктами.

Температура подачи 6-8°



Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Мстислав Удалой полусухое белое.

Игристое вино белое, полусухое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон

Игристое вино имеет светло-золотистый цвет. Вкус чистый, живой, гармоничный, чуть сладковатый, с едва уловимыми освежающими цитрусовыми тонами в послевкусии. В утонченном аромате доминируют мягкие фруктово-цветочные нюансы.

Рекомендуем подать к канапе, тарталеткам, рулетикам и различным закускам.

Температура подачи 6-8°C

Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Андрей Боголюбский брют белое.

Игристое вино белое, брют.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон

Игристое вино светло-соломенного цвета с тонким перляжем. Свежий, гармоничный вкус с хорошо сбалансированной кислотностью, нотами груши, яблока, лимона и приятным, легким послевкусием. Обладает элегантным, чистым ароматом с тонами груши, яблока, полевых трав и цветов, нюансами тропических и цитрусовых фруктов.

Рекомендуем как аперитив, хорошим сопровождением будет икра, сёмга, мидии, грибы.

Температура подачи 6-8°C



Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Владимир полусладкое белое.

Игристое вино белое, полусладкое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон

Обладает светло-соломенным цветом с золотистым блеском, яркими фруктовыми тонами в аромате, свежим и чистым вкусом с долгим приятным продолжающим аромат послевкусием.

Рекомендуем подать на aperitif, с широкой гаммой закусок и легкими десертами.

Температура подачи 6-8°C

Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Владимир полусухое белое

Игристое вино белое, полусухое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон.

Обладает бледно - золотистым цветом с праздничным блеском, нежными цветочными тонами в аромате, свежим и чистым вкусом с долгим приятным фруктовым послевкусием.

Рекомендуем как aperitif, к легким закускам и десертам.

Температура подачи 6-8°C



Российское ТМ Рюриковичъ. Российская Коллекция. Князь Владимир брют белое.

Игристое вино белое, брют.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон

Обладает бледно - соломенным цветом с ярким блеском, тонким фруктовым ароматом, нежным вкусом с приятным послевкусием

Рекомендуем на аперитив, с широкой гаммой закусок и легкими десертами.

Температура подачи 6-8°C

Российское ТМ Малороссия. Разбойничья бухта полусладкое белое.

Игристое вино белое, полусладкое.

Сорт винограда: Шардоне, Пино, Алиготе, Рислинг, Ркацители, Совиньон.

Игристое вино светло-соломенного цвета, с гармоничным, нежным, изысканным вкусом, приятной сладостью и выразительной свежестью. Имеет медово-цветочный аромат с нотками белых цветов, грейпфрута, белого персика и абрикоса.

Рекомендуем с легкими десертами и фруктами.

Температура подачи 6-8°C