

# IONOS CAVINO ИОНОС КАВИНО



**Вино белое сухое**

**Регион:** Пелопоннес

**Сорта винограда:** 85% Родитис, 15% Мускат

**Содержание алкоголя:** 11,5%

**Объем бутылки:** 0,75 и 1,5 л

Компания CAVINO S.A. была основана в 1958 году в городе Эгио на п-ове Пелопоннес Константином Анастасиус и Иоаннисом Дускасом. Сегодня, CAVINO, являясь национальным лидером по производству и экспорту вин. Ежегодный объем производства вина составляет 8,5 млн. бутылок. Компания была удостоена наградой Лучшая винодельческая компания Греции «The Best Greek Winery» в 2009 году журналом IWS.

CAVINO сертифицирован по стандартам качества ISO и IFS, обеспечивая высокий уровень качества продукции. Новая полностью автоматизированная ультрасовременная линия розлива была введена в работу в 2010 году, производя до 7000 бутылок в час и устанавливая новые стандарты качества и доказывая лидирующие позиции компании на греческом рынке вина.

Современные возможности, уникальный опыт и квалифицированная команда специалистов по производству, логистике, маркетингу и продажам позволяют CAVINO уверенно смотреть в будущее и отвечать всем вызовам современности.

## **Терруар:**

Предгорья Ахайи, северо-западная часть Пелопоннеса; виноградники расположены на высоте 350-700 м.

## **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Проводится предферментационная холодная мацерация в течение 48 часов; алкогольное брожение проходит при низкой контролируемой температуре 22-24°C.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Бледно-соломенный цвет.

**Аромат:** Элегантные ноты цитрусовых, раскрывается нотами спелых белых фруктов.

**Вкус:** Легкое, освежающее вино с приятным фруктовым послевкусием.

## **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо сочетается со свежими салатами, пастой под белым соусом и обычными рыбными блюдами и морепродуктами. Температура подачи 10-12°C.