

IONOS ROSE CAVINO

ИОНОС РОЗЕ КАВИНО



Вино розовое сухое

Страна: Греция

Регион: Пелопоннес

Сорта винограда: 80% Родитис, 20% Сира

Содержание алкоголя: 11,5%



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. Мацерация проводится в течение 5 часов. Винификация обоих сортов проходит вместе; алкогольное брожение проходит при низкой контролируемой температуре 22-24°C. Перед фильтрацией вино два месяца настаивается на осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-розовый.

Аромат: Выразительные ноты фруктов, белого перца и тонкие ноты сливочного масла.

Вкус: Мягкое вино, с хорошей структурой и отличной свежестью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными салатами, пастами, белым мясом птицы, тунцом, рыбой на гриле. Температура подачи: 10-12°C.