

ДЖЕЙРАН АХСУ



Вино белое полусухое

Зона производства: Азербайджан, посёлок Гаджихатамлы

Сорта винограда: 70% Ркацители, 30% Баян Ширей

Содержание алкоголя: 13%

Исмаиллы Вайн – современное винодельческое предприятие, которое создает продукцию, соответствующую высоким европейским стандартам качества. Оно было основано в 1982 году в посёлке Гаджихатамлы по образцу французского Шато, что предусматривает полный цикл виноделия – от выращивания винограда до розлива вина в бутылки. В хозяйстве выращиваются как местные (Матраса, Баян Ширей, Хиндогны и т.д.), так и европейские (Каберне Совиньон, Мерло и т.д.) сорта винограда.

Насладиться продукцией винодельни можно в дегустационном зале или в ресторанах гостиниц, входящих в состав инфраструктуры предприятия. В 2006 году винодельня была полностью реконструирована. Современное итальянское и французское оборудование позволяет создавать большой ассортимент вин высокого качества.

Терруар: виноградники хозяйства Исмаиллы Вайн площадью 360 га расположены на высоте 600-1100 м над уровнем моря в зоне высот Бозовант и Гидейли. Почвы разнообразные: коричневые черноземы, щербенистые, серо-коричневые, аллювиальные, встречаются даже вулканические.

В хозяйстве применяются только органические методы культивирования винограда – с целью сохранения естественного баланса окружающей среды. В качестве удобрений используют только биологически чистые компоненты растительного или животного происхождения, а химические препараты, гербициды и пестициды полностью исключены. Сбор винограда осуществляется исключительно вручную.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где происходит его прессование и гребнеотделение. Полученное сусло перемещают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения – при контролируемой температуре 28-30°C. По завершении брожения вино снимается с осадка и, после оклейки и фильтрации, вино разливается по бутылкам. Далее вино выдерживается около 3 месяцев в подвалах хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-золотистый.

Аромат: тонкий, вино раскрывается оттенками белых цветов и свежих фруктов, угадываются нотки желтого яблока, белой вишни, меда и цитрусовых.

Вкус: свежий, гармоничный и длительный, с выразительным послевкусием, в котором ощущаются легкие цитрусовые нотки.

Гастрономические рекомендации: вино хорошо сочетается с рыбными блюдами, блюдами из курицы и сырами. Температура подачи: 10-12°C.

