

# «ДЖЕЙРАН» САДЫЛЛЫ



**Вино белое сухое**

**Страна:** Азербайджан

**Сорта винограда:** 70% Ркацители, 30% Баян Ширей

**Содержание алкоголя:** 11,5%



Исмаиллы Вайн – уникальный азербайджанский проект по производству вина, который создает продукцию, соответствующую высоким европейским стандартам качества. В 1982 году в Исмаиллы (поселок Гаджихатамлы) был построен винзавод, производящий вина как из местных, так и европейских сортов винограда. Винодельческое хозяйство создано по образцу французского Шато, что предусматривает полный цикл виноделия – от выращивания винограда и до розлива вина в бутылки. Насладиться продукцией винодельни можно в дегустационном зале или ресторанах гостиниц, входящих в состав инфраструктуры компании, а также провести увлекательную экскурсию в музей вина. В 2006 году винодельня была полностью реконструирована, и теперь высокотехнологичное итальянское и французское оборудование позволяет создавать большой ассортимент вин высокого европейского качества. Виноградники хозяйства Исмаиллы Вайн площадью 360 га, произрастающие преимущественно на южных склонах, расположены на высоте 1100 м над уровнем моря. В хозяйстве применяются только биологические методы культивирования, 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.

**Терруар:** вино создано из винограда сортов Баян Ширей и Ркацители, выращенного в солнечном Азербайджане, в древнейшем виноградарском районе Исмаиллы. Климатические условия и богатые, плодотворные почвы региона обеспечивают получение высококачественного винограда.

**Винификация и выдержка вина:** урожай в хозяйстве Исмаиллы Вайн собирают исключительно вручную, при этом зрелость ягод должна быть максимальной (не менее 24% сахара). После ферментации при контролируемой температуре вино выдерживает 3-5 месяцев в стальных резервуарах. Розлив осуществляется в стерильных условиях, затем вино дозревает в бутылках еще 3 месяца.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** светло-золотистый с зеленоватым оттенком.

**Аромат:** тонкий, вино раскрывается оттенками белых цветов и свежих фруктов (яблоко, белая черешня).

**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.