

Magnátum Blanc de Blancs Brut Вино Магна́тум Блан де Блан белое брют

Страна: Россия
Регион: Краснодарский край, Крымск
Производитель: ООО «Вина Лефкадии»
Сорта винограда: Шардоне
Крепость: 12 % об.
Метод изготовления: классический
Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке
Особенность: ручной сбор
Цвет: соломенно-золотистый
Аромат: утонченный, в аромате сочное желтое яблоко, белая слива, а также нотки корочки хлеба, бриоши и цветущей липы
Вкус: освежающий, сбалансированный, гармонично развивается с букетом, яблочно-цитрусовый и минеральный в длительном послевкусии
Температура подачи: 8-10 °С
Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с рыбой, морепродуктами, сырами



Magnátum Extra Brut Rose Вино Магна́тум Экстра Брют Розе

Страна: Россия
Регион: Краснодарский край, Крымск
Производитель: ООО «Вина Лефкадии»
Сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар
Крепость: 12 % об.
Метод изготовления: классический
Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке
Особенность: ручной сбор
Цвет: нежный розовый
Аромат: утонченный, персик, абрикос и миндаль, дополненные сладковатыми нотками бриоши, также раскрываются ягодно-цветочные оттенки, такие как красная смородина и клубника
Вкус: сбалансированный, с нотами алых ягод, абрикосовой косточки и грейпфрута в цитрусовом послевкусии
Температура подачи: 8-10 °С
Рекомендации по употреблению: замечательно сочетается с блюдами из белого мяса, рыбы и морепродуктов, овощами на гриле, различными пастами со сливочным соусом



Долина Лефкадия

Долину Лефкадия не описать одним словом. Здесь сочетаются прохладное влияние Большого Кавказского хребта и теплого Черного моря, тяжелая глина и известняки, славные французские сорта и древние

грузинские. Всё это многообразие позволяет делать вина в самых разных стилях.

Сложно недооценивать влияние климата на стиль будущего вина — засуха, проливные дожди, заморозки или град могут перечеркнуть все старания и лишить урожая. Долине Лефкадия повезло. Именно мягкий сбалансированный климат позволяет получить виноград высочайшего качества. Мы находимся в зоне умеренного континентального климата, что крайне положительно сказывается на характере наших вин. Эта зона идеальна для белых и игристых вин, при этом здесь одинаково хорошо получаются и многие красные сорта, которые сохраняют правильный баланс и природную гармонию.

Другой немаловажный фактор — это почвы. В долине встречаются глина, песок, ил, мел, мергель, известняк, галька и даже мрамор, которые в разных пропорциях создают десятки типов почв.

Многообразие микроклиматов, типов почв, высот и уклонов дает большое пространство для выбора сортов. На сегодняшний день насчитывается 23 сорта.

Мы не обрабатываем виноградники химикатами для защиты от вредителей и болезней, мы стараемся вернуть баланс в экосистему, чтобы лозы сами регулировали свой жизненный цикл и боролись со всеми невзгодами. Минеральные и органические удобрения позволяют растениям развивать свой собственный иммунитет, а не рассчитывать на помощь со стороны.

Изменение климата заметно и в долине - в последние годы выпадает всё меньше осадков. Мы не применяем искусственное орошение, которое влияет на качество и характер винограда, но используем специальные техники, чтобы помочь лозе зимой накопить достаточно влаги, чтобы не испытывать стресс в период жары и засухи. Это требует дополнительных затрат, однако результат стоит того – с каждым годом лоза дает все более и более сбалансированный виноград, и задача винодела сводится к малому – не испортить то, что дала природа.