

Sclavos Vino di Sasso Вино Склáвос Вíно ди Сáссо, белое сухое

Страна: Греция

Регион: Острова Ионического Моря

Производитель: Sclavos Wines

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Рóбола

Выдержка: -

Особенность: средний возраст лоз 30 лет, виноградники на высоте 600-700 м над уровнем моря

Цвет: светло-соломенный

Аромат: интенсивный, насыщенный, с тонами цитрусовых (грейпфрут, лимон), белых цветов и минеральными нюансами

Вкус: освежающий, с яркой живой кислотностью, с тонами спелых цитрусовых, косточковых фруктов и легким медовым нюансом в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, оливками, легкими свежими салатами с заправкой на основе сока цитрусовых, с блюдами из белого мяса птицы



Sclavos Orgion Вино Склáвос Орхíон, красное сухое

Страна: Греция

Регион: Пелопоннес

Производитель: Sclavos Wines

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Маврода́фне

Выдержка: 12 месяцев в бочках из французского дуба разного объема

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, ферментация на диких дрожжах, без фильтрации

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, плотный, с тонами спелой темной сливы, шоколада, кофейных зерен и табака

Вкус: выразительный, сбалансированный, объемный, с тонами спелых темных фруктов, черных ягод и ванили, бархатистые танины, нюансы сушеного инжира и шоколада в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из томленого красного мяса и дичи, с жарким или рагу из дикой птицы (фазан, утка), с паштетами из печени с ягодными соусами, а также с выдержанными сырами



Sclavos Wines – семейная винодельня с богатой и невнятной историей. Предки современных владельцев в 1700 году переехали из Греции в Российскую Империю и владели семейной винодельней рядом с Одессой. После революции семья вернулась в Грецию и в 1919 г. на территории своего поместья высадили первые виноградные лозы. В 1990х виноградники были обновлены и

реконструированы, стали возделываться с помощью биодинамических методов виноградарства (работы проводятся в соответствии с лунным посевным календарем, поддерживается биоразнообразие – виноградники окружены лесами и оливковыми рощами, применяются гомеопатические препараты на основе натуральных растительных компонентов для удобрения виноградников).

В 2015 г. к семье Склавос присоединилась семья Цитиматос в качестве инвесторов, с этого времени была проделана большая работа по модернизации старого здания винодельни, установлено новое высокотехнологичное оборудование. Не смотря на то, что объемы выпускаемых вин невелики, вина заслужили признание не только в Греции, но и за рубежом (Франция, Германия, Австрия, Кипр и др.)