

**Stobi Makedonsko Belo**  
**Вино Стóби Македонское, белое сухое**

**Страна:** Республика Македония

**Регион:** Тиквеш

**Производитель:** Винный Завод Стоби

**Сорта винограда:** Смедеревка, Жилавка

**Крепость:** 11,5% об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** тона луговых трав и цветов, тропических фруктов, лимона и белого персика

**Вкус:** умеренная кислотность, яркое послевкусие, посвященное белым фруктам и лимонной мякоти

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** рекомендуется к блюдам японской кухни, блюдам из белого мяса и рыбы, а также сырам и овощам



**Stobi Rose**  
**Вино Стóби Розе, розовое полусухое**

**Страна:** Республика Македония

**Регион:** Тиквеш

**Производитель:** Винный Завод Стоби

**Сорта винограда:** Вранац 100%

**Крепость:** 11% об.

**Цвет:** персиково-розовый

**Аромат:** наполнен нюансами клубники, малины, сливы и сливочными нотами

**Вкус:** яркий, сладковатый, с тонами спелых ягод и фруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** рекомендуется к пицце, не слишком сладким ягодным десертам, суфле, фруктам



**Stobi Makedonsko Crveno**  
**Вино Стóби Македонское, красное полусухое**

**Страна:** Республика Македония

**Регион:** Тиквеш

**Производитель:** Винный Завод Стоби

**Сорта винограда:** Вранац, Каберне Совиньон, Прокупец

**Крепость:** 11% об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** красные спелые фрукты и ягоды и пряные нотки

**Вкус:** плотный, сочный, с низкими танинами, раскрывается вишней и черной смородиной в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** рекомендуется к мясным блюдам с перечным соусом, твердым сырам и шоколадным десертам



**Stobi Vranec Vilarov**  
**Вино Стоби Вранац Виларов, красное полусухое**

**Страна:** Республика Македония

**Регион:** Тиквеш

**Производитель:** Винный Завод Стоби

**Сорта винограда:** Вранац

**Крепость:** 12% об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** черные переспелые лесные ягоды, чернослив, инжир, вишневый джем

**Вкус:** насыщенный, со средними танинами, раскрывается вишневым, ежевичным джемом с пряными оттенками черного перца в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** рекомендуется к мясным блюдам с пряными соусами и твердым сырам

Винодельня Стоби - это новейшая македонская винодельня с самой современной концепцией, расположенная в муниципалитете Градско, рядом с древним городом Стоби, где она также получила свое название. Мудрость и опыт первых жителей, перенесенные с незапамятных времен до настоящего времени, воплощены в совершенной гармонии с современными технологиями и знаниями.

Поскольку процесс производства вина является сложным и чувствительным процессом, который не терпит малейшей ошибки, предприятие работает в соответствии с самыми современными стандартами, предписанными Европейским союзом. Начиная с выращивания и ухода за виноградниками, до конечного процесса производства и бутилирования, применяются новейшие технологические достижения во всем процессе и этапах производства.

Уникальная специфика терруара со всеми его природными характеристиками и преимуществами является важной предпосылкой для выращивания высококачественных вин.

В среднем, за год винодельня Стоби производит 4.5 млн вин для четырех серий вин — Традиционная, Классическая, Элитная и Премиум. Каждое из вин Stobi имеет собственное «звучание вкуса и аромата». Исходя из этой концепции, например, на этикетке традиционных вин изображен определенный македонский национальный музыкальный инструмент. Большинство вин Стоби имеет по несколько престижных международных наград и номинаций.

