

Вино Игристое Розе, розовое брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский Край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня «Узунов»

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Крепость: 12,5 % об.

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, холодная мацерация, ферментация при низкой температуре в стальной емкости, создано по технологии «PetNat» (Петнат), тираж 2500 бутылок

Цвет: бледно-розовый

Аромат: яркий, насыщенный, наполнен нотами сочных спелых красных ягод, полевых цветов и лёгкими минеральными оттенками

Вкус: лёгкий, освежающий, хорошо сбалансированный, с слегка сладковатыми тонами фруктового джема, клубники и розового грейпфрута, долгое послевкусие с пикантной цитрусовой кислинкой и минеральными нюансами

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасный аперитив, так же отлично дополнит холодные закуски из рыбы и мяса, блюда из морепродуктов, утки, сырную тарелку и лёгкие фруктовые десерты.



Вино Гладь, игристое белое брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня «Узунов»

Способ производства: метод Шарма (резервуарный)

Сортовой состав: Алиготе, Шардоне.

Крепость: 12,4 % об.

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, холодная мацерация, ферментация при низкой температуре в стальной емкости. Тираж 2500 бут.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, гармоничный, с оттенками цитрусов и белых фруктов, груши, яблока, абрикоса.

Вкус: освежающий, сочный, сбалансированный, с оттенками незрелых фруктов в длительном послевкусии.

Температура подачи: 4-6 °C

Гастрономия: холодные закуски из рыбы и мяса, морепродукты, овощи, десерты, сыры.



Петнат (сокр. от pétillant naturel (петиан натюрель), в переводе с французского – «натуральное игристое») придумал в 1990-х годах луарский винодел из Вуврэ Кристиан Шоссар.

Технология изготовления петнатов подразумевает отказ от использования консервантов и создание максимально «природного» вина.



ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

является Ярослав Узунов, который закончил Кубанский государственный аграрный университет и работает виноделом на агрофирме "Фанагория". К тому же, Ярослав — представитель четвертого поколения виноделов, опыт которых получил по наследству. Жена Ярослава — Юлия Узунова — инженер-технолог фанагорийского винного производства. Отец — Юрий Иванович Узунов — идейный вдохновитель семейной винодельни и главный винодел "Фанагории". Также на этом знаменитом производстве трудились дедушка и прабабушка Ярослава Узунова.

Эксперименты по производству первых собственных вин Ярослав Узунов начал в 2008 году, взяв в аренду 2 га виноградников, а в 2016 году хозяйство получило возможность высадить лозы на собственных площадях. К этому времени винодел полностью определился с сортовым составом. Так, на винограднике были посажены по 0,3 га классических сортов — Саперави, Каберне Совиньон, Шардоне, Алиготе и Совиньон Блан, а также знаменитый автохтонный сорт Краснотоп Золотовский. На винограднике не применяется никакой механизации, все операции — от высадки лозы до сбора и сортировки ягод — производятся вручную. Винодельня оборудована на заказ по проекту самого винодела. Для выдержки используются дубовые бочки из кавказского дуба (Фанагория) и французского дуба (Radoux). Потенциальная мощность винодельни составляет 50000 бутылок вина в год.

Вина Узунова совершенствуют год от года и уже получили ряд дипломов и медалей престижных винных конкурсов.

Винодельня Узунов — молодая семейная винодельня из Краснодарского края. Она расположена в поселке Сенной, между побережьем Таманского залива и Ахтанизовским лиманом. Такое географическое положение придает здешнему терруару индивидуальные черты. Основателем винодельни и главным виноделом