

# Cavino Retsina

## Кавино Рецина, белое сухое

**Страна:** Греция

**Регион:** Пелопоннес

**Производитель:** Cavino

**Крепость:** 11 % об.

**Особенность:** во время винификации в сусло добавляется 0,2% свежей сосновой смолы (Aleppo pine)

**Сорт винограда:** Родитис белый

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** щедрый, элегантный, раскрывается оттенками белых цветов, трав, морской соли, смолы, воска и минералов.

**Вкус:** насыщенный, яркий, пикантный, с сочной кислотностью и выразительными оттенками апельсина, грейпфрута и смолы в стойком послевкусии.

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с пикантными азиатскими блюдами, острыми мясными блюдами, приготовленными на гриле, куриной грудкой с имбирем и лимонграссом, жареной рыбой, маринованными морепродуктами, салатами, сырами, зелеными оливками, суши и онигири, мелкой рыбой в темпуре, маринованными анчоусами и сырными крокетами.



Компания CAVINO S.A. была основана в 1958 году в городе Эгио на полуострове Пелопоннес. Первоначально это была винодельня, которую вскоре дополнил спиртной завод и современные складские помещения с контролируемой температурой.

Сегодня, CAVINO, являясь национальным лидером по производству и экспорту вин, производит более 8,5 млн бутылок вина. Общий годовой финансовый оборот достиг 16 млн Евро в 2010 году, и продолжает стабильно расти. Компания CAVINO провела сертификацию качества управления производства по стандартам ISO и IFS (International Food Standard). Новая современная полностью автоматизированная линия по розливу вин начала свою деятельность в 2010 году. Линия производит до 7000 бутылок вина в час и устанавливает новый стандарт качества, подтверждая лидирующее положение компании на греческом рынке производителей вина.

Ультрасовременное оборудование, уникальный опыт и профессионализм команды компании CAVINO позволяют ей с уверенностью смотреть в будущее, преодолевая вызовы современности. Компания CAVINO была удостоена наградой лучшей винодельческой компании Греции «The Best Greek Winery» в 2009 году журналом International Wine and Spirits magazine, UK.