

## Di Caspico Special Edition Extra Brut

### Вино игристое Ди Кáспико Спешл Эдй́шн, белое экстра брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Бианка, Первенец Магарача, Ркацители, Совиньон

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** тонкий, с легкими нотами зеленого яблока и цитрусовых

**Вкус:** освежающий, с раскрывающейся палитрой свежих фруктов, и приятной цитрусовой кислинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, а также гармонично сочетается с морепродуктами, устрицами и блюдами из рыбы



## Di Caspico Special Edition Brut

### Вино игристое Ди Кáспико Спешл Эдй́шн, белое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Бианка, Первенец Магарача, Ркацители, Совиньон

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный)

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** элегантный букет степных цветов-медоносов, лимонной цедры и белых фруктов

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, с букетом спелых белых фруктов — яблока и груши, а также приятной кислинкой цитрусов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, сырами, фруктами, также подойдут блюда из белого мяса



## Di Caspico Special Edition Brut Rose

### Вино игристое Ди Кáспико Спешл Эдй́шн, розовое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Бианка, Первенец Магарача, Ркацители, Мерло

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный)

**Цвет:** светло-розовый с оранжевым отблеском

**Аромат:** выразительный, с тонкими тонами красных ягод, персика, земляники и смородины

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, с ягодной составляющей земляники и малины, с нотами цитрусовых фруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, креветки, сашими, сырами, фруктами, также подойдут блюда из белого мяса



## Di Caspico Special Edition Semi-Sweet

### Вино игристое Ди Кáспико Спешл Эдйшн, белое полусладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Бианка, Первенец Магарача, Ркацителли, Совиньон

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный)

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, с нотами луговых цветов и оттенками фруктов

**Вкус:** сочный, освежающий, с медово-фруктовыми оттенками и сбалансированной сладостью в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из рыбы и птицы, сливочными сырами, свежими фруктами и десертами на основе фруктов и ягод



## Di Caspico Fiori di Mare

### Вино игристое жемчужное Ди Кáспико Фи́ори ди Маре, белое полусладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорт винограда:** Цитронный Магарача

**Крепость:** 9,5-11,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Выдержка:** 3 месяца на дрожжевом осадке

**Цвет:** светло-соломенный с золотистыми отблесками

**Аромат:** яркий, с нотами цитрусовых фруктов, лимонной цедры и цветочного меда

**Вкус:** освежающий, с легким покалыванием пузырьков, с оттенками цитрусового конфитюра, сбалансированной сладостью и кислотностью в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из рыбы и птицы, сливочными сырами, свежими фруктами, десертами на основе фруктов и ягод, печенья, пирог с крыжовником



## Di Caspico Fiori di Mare Rose

### Вино игристое жемчужное Ди Кáспико Фи́ори ди Маре, розовое полусладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорт винограда:** Цитронный Магарача, Пино Нуар

**Крепость:** 9,5-11,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Выдержка:** 3 месяца на дрожжевом осадке

**Цвет:** бледно-лососевый

**Аромат:** выразительный, свежий, с оттенками спелой клубники, земляники и малины, дополненных медовыми и йогуртовыми нюансами

**Вкус:** тонкий, со сбалансированной кислотностью и сладостью, нотами засахаренных красных ягод и леденцов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с канапе, закусками из рыбы и птицы, сливочными сырами, свежими фруктами, десертами на основе фруктов и ягод, панна коттой



## Вино игристое Эндэмы Рислинг, белое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Рислинг 100%

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым отблеском

**Аромат:** элегантный, деликатный, с нотами косточковых фруктов, зеленого яблока и оттенками лайма

**Вкус:** яркий, освежающий, сочный, с оттенками цитрусовых фруктов, зеленого яблока в стойком послевкусии со сбалансированной кислотностью

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** отлично будет сочетаться с овощными и фруктовыми закусками, красной жирной рыбой, с жирными блюдами европейской кухни, блюдами китайской кухни



## Вино игристое Эндэмы Совиньон Блан, белое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Совиньон Блан 100%

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, развитый, с фруктово-ягодными оттенками крыжовника, белого персика и дыни

**Вкус:** полный, яркий, с оттенками ягод смородины, крыжовника, дыни и персика в стойком послевкусии с сочной кислотностью

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** отлично будет сочетаться с блюдами из морепродуктов, белой рыбы, жареной птице, блюдам японской кухни и козьему сыру



## Вино игристое Эндэмы Шардоне, белое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Шардоне 100%

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Цвет:** соломенно-желтый

**Аромат:** элегантный, деликатный, утонченный, с оттенками фруктов и выраженными тонами айвы, желтых яблок и ананаса

**Вкус:** освежающий, яркий, развитый, сочный с нотами ананаса, спелых яблок, айвы и живой кислотностью в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** отлично будет сочетаться с овощами, мясными блюдами из телятины и баранины, белой рыбой, нежными паштетами, блюдами тайской кухни и сырами





## Вино игристое Эндэмы Ркацители, белое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Ркацители 100%

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Цвет:** соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** тонкий, чистый, травянистый с оттенками спелых садовых фруктов (зеленого яблока и груши-дички), белого перца и минеральными нюансами

**Вкус:** освежающий, яркий, с нотами зеленых яблок и сухих луговых трав и цветов в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** закуски рыбные и овощные, белая рыба, запеченные овощи, японская кухня



## Вино игристое Эндэмы Пино Нуар, розовое брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Пино Нуар 100%

**Крепость:** 10,5-12,5%

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая

**Цвет:** нежно-розовый

**Аромат:** развитый, чистый, фруктовый, с тонами лесных ягод и фиалки

**Вкус:** полный, свежий, с хорошо сбалансированной кислотностью, приятной бархатистостью, нотами спелых ягод и сливы в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** запеченная рыба и морепродукты, тартар из лосося, паштеты из мяса птицы



## Desono Sauvignon Extra Brut

### Вино игристое Десоно Совиньон, белое экстра брют

**Страна:** Россия

**Регион:** ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

**Производитель:** ООО «Дербентская винодельческая компания»

**Сорта винограда:** Совиньон Блан 100%

**Крепость:** 12,5% об.

**Особенность:** метод Шарма (резервуарный), ручной сбор урожая ранним утром

**Цвет:** соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** чистый, освежающий, наполненный оттенками сочной мякоти лимона и лайма, белого персика, крыжовника и листа черной смородины

**Вкус:** яркий, свежий, с живой сочной кислотностью и цитрусовыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбы, птицы, молодыми сырами, салатами на основе свежей зелени и цитрусовой заправкой



**ДЕРБЕНТ  
ВИНО**

ООО «Дербентская винодельческая компания» («Дербент Вино») – современное российское предприятие, основанное в 2018 г. Первые виноградники были высажены 7-ю годами ранее, а все процессы по производству вин контролируют итальянский энолог Лука Заваризе и дагестанский винодел – Шамиль Алиев.

Местоположение винодельни идеально подходит для выращивания качественного винограда. Виноградники расположены на юге России, в Дербенте – в окружении гор, природных заповедников и Каспийского моря. На сегодняшний день площадь плодоносящих виноградников компании занимает более 1500 га, но уже к 2027 году планируется достигнуть показателя в 2500 га.

Уникальный Дербентский терруар создает идеальные условия для выращивания винограда. В первую очередь, близость Каспийского моря обеспечивает смягчение континентального климата. Среднегодовая температура находится в пределах 13-13,5 градусов и является идеальной для выращивания винограда. Осень здесь долгая и тёплая, что позволяет дольше сохранять виноград на лозе и добиваться безупречной фенольной зрелости. Кроме того, большой перепад дневных и ночных температур способствует лучшему накоплению сахара в ягоде.

Ещё одним важным природным аспектом являются почвы, которые здесь достаточно разнообразны и могут сменяться от песчаных и солончаковых до плотных каштановых чернозёмов. Здесь отлично прижились такие европейские белые сорта как Шардоне и Алиготе, Рислинг и Совиньон, а также красные Пино Нуар, Каберне, Мерло. Также планируется возродить уникальные автохтонные сорта.

Ранний утренний ручной сбор, отсутствие контакта винограда со сталью при транспортировке, а также использование самого современного оборудования при прессовании (с разными режимами) и дроблении получает получить самотёчное сусло высочайшего качества.

Важным преимуществом является современное оборудование в цехах переработки винограда, высокотехнологичная лаборатория, которая позволяет, среди прочего, проводить микрофилтрацию вместо пастеризации, чтобы сохранить все качества продукции при розливе, в том числе – уникальные органолептические характеристики.

Вина линейки **Эндемы** – премиальный продукт Дербентской Винодельческой Компании. Линейка включает как выдержанные тихие, так и моносортовые игристые вина. Для изготовления вин используют исключительно местный виноград, согретый жарким солнцем Дербента и выращенный на древних песчаниках, напитанных волнами Каспийского моря. Этикетку каждого вина украшает изображение одного из животных, обитающих в пределах Кавказского хребта. Таких представителей фауны, живущих на очень ограниченной территории, называют эндемиками.

Линейка **Desono** – новинка, разработанная совместно со студентами и ведущими экспертами Высшей Школы Брендинга. Для изготовления этих вин используют лучший, отборный виноград с отдельных участков виноградников Дербентской Винодельческой Компании. Все вина линейки отличаются исключительной свежестью и изысканностью, а также великолепным балансом и гастрономичностью.