

Dom Gale Chardonnay **Вино Дом Галé Шардонé, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Шардоне

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: светло-соломенный

Аромат: раскрывается яркими фруктовыми и цитрусовыми оттенками: лимон, яблоко, спелая груша, ананас, персик

Вкус: освежающий с выраженными цитрусовыми акцентами, нежными сливочными нотами и легкой минеральностью в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: нежирная рыба, морепродукты, мясо птицы, сыр бри, оливки



Dom Gale Muller Thurgau **Вино Дом Галé Мюллер-Тургау, белое сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Мюллер-Тургау

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: выражен обилием цветочно-фруктовых акцентов: спелых яблок и персиков, черной смородины, розы, шалфея, мускатного ореха с деликатными цитрусовыми штрихами

Вкус: пышный, фруктовый, хорошо сбалансированный, со сдержанной кислотностью и мягким послевкусием

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: рыба, приготовленная на гриле, мясо птицы и блюда паназийской кухни



Dom Gale Saperavi **Вино Дом Галé Саперáви, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Саперави

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: темно-рубиновый с чернильными бликами

Аромат: округлый, мягкий с тонами нежного творога, черной смородины, чернослива и копченостей

Вкус: глубокий и насыщенный, с выразительными бархатистыми танинами, терпкостью вишневой косточки, нюансами сочных ягод и красных фруктов, мотивами чернослива и специй в послевкусии

Температура подачи: 14-16 °С

Гастрономия: острые мясные блюда, букет вина с тонами чернослива и черной смородины великолепно подчеркнет вкус и аромат жареного мяса



Dom Gale Merlot **Вино Дом Галé Мерлó, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Мерло

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: красно-рубиновый

Аромат: букет раскрывается оттенками красных и черных ягод (ежевика, черешни, малины), нюансами фиалки и дикой сливы, специями (черный перец)

Вкус: деликатный, ягодный, дружелюбный с приятным теплым послевкусием

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: нежирное мясо и птица, утка, фалафель*

* блюдо, представляющее собой жаренные во фритюре шарики из измельченного нута (или бобов), иногда с добавлением фасоли, приправленные пряностями



Dom Gale Cabernet Sauvignon **Вино Дом Галé Кабернэ Совиньóн, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: в многогранном букете преобладают: черная смородина, красные ягоды (ежевика, вишня, малина), мята, эвкалипт, анис, фиалка и оттенки пряностей (черный перец, кофе, табак)

Вкус: гармоничный, округлый с бархатистыми танинами и глубоким послевкусием

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: красное мясо, приготовленное на гриле, блюда с белыми грибами



Dom Gale Krasnostop Zolotovskiy **Вино Дом Галé Красносто́п Золо́товский, красное сухое**

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань, Курганинский район

Производитель: ИП Глава КФК Галенко Петр Николаевич

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Красностоп Золотовский

Особенности: ручной сбор, виноградники произрастают на карбонатных (черноземных) почвах

Цвет: глубокий темно-рубиновый

Аромат: богатый, насыщенный, щедрый с акцентами красных ягод, шоколада и вишневого джема

Вкус: глубокий, с шершавыми танинами, нюансами вишни, черешни, жимолости, черного перца и древесными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: мясо на гриле, дичь, твердые сыры





В Краснодарском крае, на его южной территории в Курганинском районе, расположена винодельня «DOM GALE». Этот винный и яблочный район славится своим уникальным терруаром, который обеспечивает идеальные условия для выращивания винограда и яблوك.

Винодельня «DOM GALE» гордится своими виноградниками, простирающимися на 25 гектарах, и супер-интенсивным яблоневым садом, охватывающим целых 120 гектар.

В 2004 году началась история создания уникального терруара для будущей винодельни, которая с течением времени превратилась в одну из первых винодельческих компаний данного района.

Производитель не ограничился только виноградниками. Также решено было развивать яблоневый сад, расширив его площадь до 120 гектаров. Это позволило винодельне производить не только великолепные вина, но и сухой яблочный сидр.

Винодельня «Дом Гале» - это яркий пример современного виноделия России. Для изготовления вина, сбор винограда производится исключительно вручную с собственных виноградников.

Энологи и виноделы контролируют все процессы производства, от степени созревания ягоды, до розлива по бутылкам. Особенность региона, где расположен терруар - это карбонатные почвы, где виноград достигает полного созревания и накапливает в себе микроэлементы и биологически активные вещества.

На винодельне уделяется особое внимание современному оборудованию, которое было импортировано из Италии и Германии. Это обеспечивает высший стандарт качества при производстве вин и сидра.

Современные технологии и профессиональные знания виноделов объединяются здесь, чтобы создать настоящие шедевры.