

Вино Ведёрниковъ, "Губернаторское", розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, х. Ведерников

Производитель: Винодельня Ведерниковъ

Сорта винограда: Мускат, Цимлянский черный

Крепость: 12,5 % об.

Особенность: ручной сбор

Цвет: бледно-лососевый

Аромат: интенсивный, выразительный, освежающий, минеральный, с ароматами клубники, малины, земляники, барбариса, с нюансами розы.

Вкус: освежающий, сбалансированный, округлый, с нюансами клубники, барбариса, в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к рыбе и морепродуктам, козьим сырам и холодным закускам, также к ягодным десертам, свежим фруктам.



Вино Ведёрниковъ, "Губернаторское" Каберне, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, х. Ведерников

Производитель: Винодельня Ведерниковъ

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Цимлянский черный, Красностоп Золотовский

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор в ящики вместимостью 12-14кг. и сортируют также вручную

Цвет: рубиновый с гранатовым отблеском

Аромат: выразительный, яркий, с нотами спелых красных фруктов и ягод, вишни, сливы, черной смородины, шиповника и немного специй.

Вкус: сочный, полный, с округлыми бархатистыми танинами, фруктовой направленности, сочной вишни, сливы и пикантной терпкостью в послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к сыровяленому мясу, блюдам из говядины, мясному рагу и птице.



Вино Ведёрниковъ, Красностоп Золотóвский, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, х. Ведерников

Производитель: Винодельня Ведерниковъ

Сорта винограда: Красностоп Золотовский

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: в дубовых барриках 9 месяцев

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: сложный, глубокий, насыщенный, в котором на фоне спелых черных и красных ягод отчетливо улавливаются тона ванили, дуба и черно-смородинового конфитюра.

Вкус: полный, округлый, с мощными бархатистыми танинами, преобладают тона черноплодной рябины, жареного кофе, шоколада, сафьяна в долгом пряном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к сыровяленому мясу, блюдам из говядины, каре ягненка, мясному рагу и птице.



Вино Ведёрниковъ «Фантóm» Красностоп Золотóвский/Каберне Совиньон 50/50, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, х. Ведерников

Производитель: Винодельня Ведерниковъ

Сорта винограда: Красностоп Золотовский, Каберне Совиньон

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: ручной сбор, производят только в лучшие года урожая

Выдержка: раздельная винификация и выдержка в новом французском дубе 8 месяцев

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: переплетаются выразительные оттенки спелой вишни, черноплодной рябины, смородины, сменяющиеся нюансами кофе, эвкалипта и лакрицы.

Вкус: Плотный, сбалансированный, бархатистый, сформирован округлыми танинами, сочной кислотностью и терпкими тонами черных и красных ягод, спелых фруктов и сладких специй, дополненными в стойком послевкусии нотами шоколада.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами из говядины, баранины, дичи, приготовленными на гриле, выдержанными сырами.

Линейка Phantom — совместный проект винодельческого хозяйства Ведерниковъ и Артура Саркисяна, главы Союза сомелье и экспертов России.





ВИНОДЕЛЬНЯ ВЕДЕРНИКОВЪ

2000 лет назад

В окрестностях хутора Ведерников и в Приазовье греки-колонисты производили, пили и продавали вино больше двух тысяч лет назад, что подтверждают археологические находки в виде характерных сосудов и орудий труда. Современные способы выращивания и укрытия здешних виноградников напоминают технологии, описанные еще древнегреческим географом Страбоном. После греков на берегах Дона, сменяя

друг друга, жили скифы, сарматы и хазары, продолжая заниматься виноделием.

С 2004 года хозяйство входит в холдинг с АО «Миллеровский винзавод», которым управляет компания ООО «Донвинпром», и выпускает под торговой маркой «Винодельня Ведерниковъ» премиальные белые и красные сухие вина. С 2015 года холдинг входит в состав Группы компаний «Абрау-Дюрсо»

Авторитетные эксперты отмечают яркую ароматику, сочетающую в себе нотки цветов, фруктов, ягод и степного разнотравья, богатый сбалансированный вкус и замечательное послевкусие, характерные для вин северного региона. Из 160 гектаров виноградников хозяйства 25% составляют посадки автохтонных казачьих сортов, которые бережно сохранили, выкупив в девяностых годах прошлого века полуразрушенный винсовхоз.

Все сорта винограда убираются вручную, значительная часть убирается в небольшие пластиковые ящики, позволяющие доставить виноград на переработку без повреждений. Корнесобственный виноград, к которому относится большая часть посадок в Ведерникове, сам по себе имеет невысокую урожайность, что благоприятно сказывается на концентрации ценных веществ в ягодах. При необходимости урожайность контролируется агроприёмами (“зеленый сбор” и т.п.)