

Вино игристое Цимлянское Ц, брют белое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Алиготе, Бианка, Рислинг, Августин, Ркацители, Первенец Магарача, Цветочный, Цитронный Магарача

Крепость: 11,5-13,5% об.

Метод производства: резервуарный (Шарма)

Цвет: светло-соломенный

Аромат: тонкий, наполнен деликатными цитрусовыми нотами, а также цветочными оттенками

Вкус: чистый, свежий, с длительным фруктовым послевкусием и приятной кислотностью

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: аперитив, в сочетании с вареной и прижаренной речной рыбой, закусками из белого мяса, свежими салатами с простыми заправками



Вино игристое Цимлянское Ц, полусладкое белое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Алиготе, Бианка, Рислинг, Августин, Ркацители, Цветочный

Крепость: 11-13% об.

Метод производства: резервуарный (Шарма)

Цвет: светло-соломенный

Аромат: тонкий, наполнен деликатными нотами цитрусового конфитюра, сладких цветов и медовыми нюансами

Вкус: чистый, свежий, с длительным фруктовым послевкусием и сбалансированной кислотностью

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: в сочетании с вареной и прижаренной речной рыбой, закусками из белого мяса, мягкими сырами, фруктовым салатом и сорбетом



Вино игристое Цимлянское Ц, брют розовое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Ркацители, Левокумский, Мускат Гамбургский, Цимлянский Черный

Крепость: 10-12% об.

Метод производства: резервуарный (Шарма)

Цвет: нежно-розовый

Аромат: яркий, выразительный, с фруктово-ягодными нотами и деликатными сливочными нюансами

Вкус: тонкий, освежающий, с оттенками клубники и белой смородины в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Рекомендации по употреблению: аперитив, в сочетании с лёгкими салатами из белого мяса птицы или блюдами с морепродуктами, сливочными сырами или рикоттой



Вино игристое Цимлянское Ц, сладкое красное

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Красностоп Золотовский, Мерло, Цимлянский Черный

Крепость: 11,5-13,5% об.

Метод производства: резервуарный (Шарма)

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: насыщенный, наполнен тонами черной смородины, кизила, вишни и терна

Вкус: округлый, элегантный, с бархатистой текстурой и долгим джемовым ягодным послевкусием

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в дополнение к легким мясным закускам, фруктам, десертам



Вино игристое Цимлянское Выдержанное, экстра брют белое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Алиготе, Шардоне

Крепость: 11,5-13,5% об.

Метод производства: классический

Выдержка: не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: соломенный с золотистым оттенком

Аромат: гармоничный, богатый, с оттенками белой груши, спелого яблока, полевых цветов и хлебными нюансами

Вкус: деликатный, сбалансированный, с яркой кислотностью, нотами фруктов и медовыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: аперитив, в дополнение к легким закускам из белого мяса птицы, рыбы или морепродуктов, нежным мягким сырам без выдержки



Вино игристое Цимлянское Выдержанное, экстра брют розовое

Страна: Россия

Регион: Ростовская область, г. Цимлянск, ВВЗ Долина Дона

Производитель: АО "Цимлянские вина"

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Пино Нуар

Крепость: 11,5-13,5% об.

Метод производства: классический

Выдержка: не менее 6 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: нежно-розовый с персиковыми бликами

Аромат: элегантный, щедрый, с нотами спелой вишни, малины, земляники и деликатными сливочными нюансами

Вкус: изысканный, сбалансированный, с оттенками красных ягод, клубники и красного яблока в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: аперитив, в дополнение к закускам из слабосоленого лосося, камчатского краба, мяса ракообразных, креветок, нежным мягким сырам без выдержки



АО «Цимлянские вина» — одно из крупнейших винодельческих предприятий России полного цикла производства. С 1786 года здесь, на севере Ростовской области, выращивают виноград, перерабатывают и выпускают тихие и игристые вина с защищенным географическим указанием «Долина Дона». На сегодня площадь виноградных насаждений составляет более 400 гектар.

На хозяйстве выращивают более двадцати сортов винограда, среди которых — уникальные автохтоны, которые не имеют аналогов в мире. На

заводе ОАО «Цимлянские вина» применяются как старые традиционные казачьи методы производства игристых, разработанные ещё казаками в XVIII веке, так и современные европейские технологии. Вторичное брожение (шампанизация) в производстве Цимлянского игристого осуществляем периодическим резервуарным способом.

Премиальную линейку «Староказачье» готовят старым казачьим способом бутылочной шампанизации обработанных красных виноматериалов без применения сахарозы. Казачье игристое красное, выдержанное и сладкое. Для него берут виноград местных автохтонных сортов: Красностоп Золотовский и Цимлянский Чёрный.

Собирают урожай поздно — в конце сентября или даже в октябре. Затем его перебирают и подвяливают, чтобы он слегка заизюмился. После этого виноград мнут и отправляют бродить. Но из-за низкой температуры глубокой осенью брожение протекает медленно, а когда температура воздуха падает до $+2^{\circ}\text{C}$, то и совсем останавливается.

Недоброе вино («недоброды», как его называли) переливают в чистые бочки и выдерживают в них до весны. С наступлением первого весеннего тепла казаки разливали вино в бутылки, закупоривали корковыми пробками, обвязывали горлышко бутылок проволокой или шпагатом и заливали сургучом — ровно так, как это делается сегодня на заводе.

По мере повышения температуры воздуха, процесс брожения в бутылках начинался снова — так игристое выдерживалось ещё несколько месяцев. И только с наступлением жарких дней игристое, приготовленное этим казачьим способом, считается готовым.