

## Вино Раевское Ренессанс, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** ООО "Раевское"

**Крепость:** 12,2% об.

**Сорта винограда:** Шардоне 70%, Вионье 15%, Совиньон Блан 15%

**Выдержка:** в течение 12 месяцев в дубовых бочках, 1 год в бутылке

**Особенности:** первая фракция виноградного сусла; ферментация сусла каждого сорта в отдельности в барриках из французского дуба (2-ого пассажа\* объёмом 225 литров); малолактика\*\* для Шардоне, Вионье и Совиньон Блан без малолактики

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** пышный, мягкий, фруктовый - белый персик, груша, абрикос, цитрусовые, тропические нюансы с легкой вуалью сливочности

**Вкус:** сбалансированный, округлый с хорошо интегрированной кислотностью, фруктово-медовыми акцентами, намеком на минеральность в послевкусии

**Температура подачи:** 10 - 12 °C

**Гастрономия:** великолепно сочетается с блюдами на основе белого мяса, морепродуктами и пастами, приготовленными со сливочным соусом

\*Бочки второго наполнения.

\*\*Малолактическая ферментация или яблочно-молочное брожение.



## Вино Раевское Ренессанс, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** ООО "Раевское"

**Крепость:** 14,5% об.

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон 70%, Мерло 15%, Пти Вердо 15%

**Выдержка:** в барриках 225 литров из французского дуба – 12 месяцев (2-ой пассаж\*), 1 год в бутылке

**Особенности:** кровопускание 30% для всех сортов; полная малолактика\*\*

**Цвет:** темно-вишневый

**Аромат:** сложный, выразительный с тонами спелой сливы, ежевики, черной смородины и молочного шоколада

**Вкус:** объемный, благородный со зрелыми танинами, нюансами чернослива, копченостей, дыма и специй, вино полнотелое, мускулистое с продолжительным теплым послевкусием

**Температура подачи:** 16 - 18 °C

**Гастрономия:** великолепно сочетается с жареным или приготовленным на гриле мясом, дичью, выдержанными сырами

\*Бочки второго наполнения.

\*\*Малолактическая ферментация или яблочно-молочное брожение.



## Renaissance Blaufrankisch

### Вино Раевское Ренессанс Блауфранкиш, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

**Производитель:** ООО "Раевское"

**Крепость:** 13% об.

**Сорта винограда:** Франковка (Блауфранкиш)

**Выдержка:** во французском дубе – 12 месяцев (3-й пассаж\*), 1 год в бутылке

**Особенности:** ручной сбор; используются две расы дрожжей; постферментативная мацерация; полная малолактика\*\*

**Цвет:** интенсивный рубиновый

**Аромат:** раскрывается оттенками йогурта в сочетании с черными ягодами (черника, голубика, черешня), в продолжении лёгкий намек на пряности

**Вкус:** сочный, ягодный, аккуратный, с яркими нюансами спелой малины, земляники, голубики в послевкусии

**Температура подачи:** 16 - 18 °C

**Гастрономия:** великолепно сочетается с блюдами из мяса деликатной тепловой обработки, теплым салатом с говядиной, паштетами и сырами

\*Бочки третьего наполнения.

\*\*Малолактическая ферментация или яблочно-молочное брожение.



**RAEVSKOE**

WINERY

Место, где уважение к традициям и технологическая эволюция производства вина живут в полной гармонии.

Современная история развития виноделия на Северном Кавказе связана с именем правнука Ломоносова и сына героя войны 1812 года генерала Раевского, Николаем Николаевичем Раевским. О семье Николая Раевского, к счастью, известно многое. Ее представители находились в дружеских связях с декабристами, а сам Николай был хорошим приятелем А.С. Пушкина. Считается, что именно ему поэт посвятил свою поэму «Кавказский пленник», а брат Николая, Александр, стал прототипом Евгения Онегина.

В 1839 году на реке Мескане появилось укрепление, названное «форт Раевского». Этот форт стал важным связующим звеном между Анапой и Новороссийском, и был известен еще и тем, что там в разное время жили многие ключевые персоны того времени. Огромный интерес к этим областям знаний питал и губернатор Новороссийска – Воронцов. Оба любители ботаники проводили много времени в обществе друг друга, делясь последними сведениями из области любимой науки.

Николай планировал развивать там виноградарство и виноделие. Но, к сожалению, ему помешала ранняя смерть. Но ему удалось увидеть потенциал в местных землях. Об этом потенциале спустя четверть века напишет окружной агроном Федор Гейдук. В рапорте Гейдука начальнику Черноморского округа будет сказано, что северо-западное побережье Кавказа – это новая Калифорния для вина.

В результате изысканий проект был полностью переориентирован на выращивание и переработку винограда с целью получения вин самого высокого качества. Посадки винограда начались в 2007 году. Всего за три года на площади 142 га было высажено 10 красных сортов и 9 белых. Часть из них — классические традиционные сорта, часть — нераспространенные для нашей местности, с которыми постоянно велась исследовательская работа. Интересно, что именно виноград «одесский черный», посаженный в виде эксперимента, стал на настоящий момент одним из основных сортов для лучшего вина хозяйства — «Раевское Ренессанс». А основой «Ренессанса» почти всегда является «Пти вердо».

Умеренный климат позволяет винограду вызревать равномерно, что придает вину комплексности. Перепады дневных и ночных температур сохраняют свежесть и кислотность. На равнинных участках виноградников «Раевского» доминируют глинисто-черноземные почвы, на склонах в составе почв преобладают мергель и известняк.

Средняя площадь каждого сорта в «Раевском» - 5-8 га, среди них есть достаточно редкие для России сорта винограда: Темпранильо, Пти Вердо, Карменер, Зинфандель, Рислинг, Вионье, Гевюрцтраминер, Траминер, Мускат белый, Одесский Черный и другие. На винодельне традиции совмещены с высокими технологиями, которые помогли создать линейку вин «Ренессанс» такой особенной.

Главный винодел - Сидоренко Алексей, опытный и талантливый специалист, потомственный винодел.

Начал профессиональную деятельность в 2011 году. В период с 2011 по 2016 гг – винодел в ООО «Раевское» вместе с энологом Филиппом Рику. Победитель конкурса молодых виноделов «ВинОлимп - 2014». В 2015 году - вино от Раевское - «Ренессанс 2012» - признано лучшим красным вином России на Всероссийском Саммите виноделов в Абрау-Дюрсо. В период с 2016 по 2021 – ведущий винодел-технолог и руководитель направления тихих вин в ЗАО «Абрау-Дюрсо». В 2018 году - вино от Абрау-Дюрсо - «Рислинг 2017» - лучшее белое вино России на Всероссийском Саммите виноделов в Абрау-Дюрсо.

Награжден юбилейной медалью «100 лет со дня рождения Лауреата Ленинской премии А.А. Мержаниана» за большой личный вклад в развитие отрасли виноградарства и виноделия. Является участником программы Vinifera EuroMaster во французском университете Montpellier SupAgro.