

Вино Sikory (Сикоры) Герцъ, красное сухое

Страна: Россия

Регион: ВВР (ЗГУ) Семигорье

Производитель: ООО Имение «Сикоры»

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Красностоп Золотовский, Мерло, Каберне Фран

Выдержка: 12 месяцев в стали на тонком осадке, частично во французском дубе

Особенность: ручной сбор

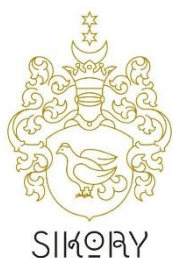
Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, фруктовый, с нотами красных и черных ягод, постепенно дополняющих композицию оттенками горького шоколада, специй и пряностей

Вкус: деликатный, округлый, с бархатистыми танинами, нотами ежевики, терна, черники и пряными оттенками в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-18 °C

Гастрономия: отличным сопровождением выступит утка по-пекински, запеченные перепела с ягодным соусом, рагу из кролика, также сочетается с твердыми сырами и мясными закусками, такими как сырокопченые колбасы и тонкие ломтики вяленого окорока



Имение «Сикоры» — винодельня, в которой классические технологии виноградарства и виноделия открывают новый необыкновенный терруар Семигорья, ее история началась в 2012 году. Это проект, где жизненный опыт и мудрость переплетаются с вечно молодым энтузиазмом его создателя. Старинный род Сикорских, соединивший в себе польские и украинские корни, стал основателем особого уклада жизни, исключительного отношения к семейным традициям и быту. В 2018 году Имение «Сикоры» стало одним из самых современных винодельческих хозяйств России с производительностью до 300 000 бутылок в год.

Виноградники расположены в долине Семигорья, образованной западными отрогами Большого Кавказского хребта на участке между Новороссийском и Анапой. В рельефе местности отражается ее название — живописная долина окружена семью холмами, высотой от 200 до 230 м над уровнем моря. Выращивается 8 сортов винограда, общая площадь виноградников составляет 47,76 га.

«Самое главное для нас в виноделии — вырастить хороший урожай, а потом помочь винограду превратиться в вино. Мы работаем над созданием таких условий для виноградной лозы, которые позволяют сортовым особенностям проявиться сначала в ягодах, а затем выразиться в вине.»

Начиная с обрезки растений ранней весной и заканчивая уборкой урожая каждому кусту отдельно уделяется пристальное внимание. Наряду с новейшими агротехнологиями на виноградниках осуществляется целый ряд ручных «зеленых» работ, которые дают возможность кусту более рационально использовать питательные вещества и получать качественный урожай.

Гравитационный принцип устройства винодельни обеспечивает возможность перемещения сырья под силой тяжести. Винодельня оснащена современным оборудованием от известных мировых производителей, качество и эффективность которых доказана временем. На винодельне помимо основного цеха для брожения и выдержки вин в металлических емкостях, есть хранилище вин в бутылках, рассчитанное на 3 урожая, цех розлива с передовым оборудованием, а также погреб для нескольких сотен дубовых бочек разного объема и уникальных бетонных емкостей, аналогов которым нет в России.