

Вино Каспийская Коллэкция, белое сухое

Страна: Россия

Регион: ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

Производитель: ООО «Дербентская винодельческая компания»

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Совиньон Блан, Рислинг, Ркацители

Выдержка: -

Особенности производства: ручной сбор урожая ранним утром

Цвет: золотистый с соломенными бликами

Аромат: цитрусовый, освежающий с яркими нотами свежескошенной травы и луговых цветов

Вкус: легкий и чистый, сбалансированный, с яркой живой кислотностью и сочным послевкусием

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, также можно подавать к морепродуктам, легким салатам и закускам



Вино Каспийская Коллэкция, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

Производитель: ООО «Дербентская винодельческая компания»

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Молдова, Августин, Ркацители

Выдержка: -

Особенности производства: ручной сбор урожая ранним утром

Цвет: нежно-розовый

Аромат: гармоничный, наполненный тонами клубники, вишни, ягодного йогурта, пенки от варенья и вишневым цветом

Вкус: легкий, с освежающей кислотностью и тонами красных сочных ягод в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, его также можно подавать к морепродуктам, легким салатам и закускам, овощам на гриле, мясным и сырным деликатесам



Вино Каспийская Коллэкция, красное сухое

Страна: Россия

Регион: ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

Производитель: ООО «Дербентская винодельческая компания»

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Молдова, Каберне Совиньон, Мерло

Выдержка: -

Особенности производства: ручной сбор урожая ранним утром

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, богатый фруктово-ягодными оттенками – вишня, ежевика, черешня, с нотами сладких специй

Вкус: округлый, сбалансированный, с шелковистыми танинами, наполненный ягодными нюансами и сладковато-пряным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с холодными мясными закусками (сыровяленое мясо, салями, буженина), паштетами, блюдами из томленного и тушеного красного мяса



Di Caspico Fiori di Mare Verde White

Вино Ди Кáспико Фи́ори ди Máре Вéрде, полусухое белое

Страна: Россия

Регион: ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

Производитель: ООО «Дербентская винодельческая компания»

Крепость: 10% об.

Сорт винограда: Бианка Августин, Ркацители, Первенец Магарача

Выдержка: -

Особенности производства: стилистика португальских «зеленых» вин Виньо Верде с остаточной газацией

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: чистый, наполненный оттенками спелых садовых фруктов, белых цветов и цитрусовых

Вкус: освежающий, с эффектом легкого покалывания на языке, яркими нюансами зеленого яблока и цитрусовых, со сбалансированной сладостью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, сочетается с блюдами из морепродуктов, моллюсков, рыбы, птицы, молодыми и полутвердыми сырами, легкими салатами



Di Caspico Fiori di Mare Verde Rose

Вино Ди Кáспико Фи́ори ди Máре Вéрде, полусухое розовое

Страна: Россия

Регион: ВВЗ Дагестан, ВВР Дербентский, г. Дербент

Производитель: ООО «Дербентская винодельческая компания»

Крепость: 10% об.

Сорт винограда: Бианка, Августин, Ркацители, Первенец Магарача и Молдова

Выдержка: -

Особенности производства: стилистика португальских «зеленых» вин Виньо Верде с остаточной газацией

Цвет: бледно-розовый

Аромат: свежий, с нотами зимних красных ягод и леденцов монпансье

Вкус: легкий, живой, с эффектом легкого покалывания на языке, яркими нюансами грейпфрута и ягодных карамелек, со сбалансированной сладостью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбой на гриле, сашими и суши, боулами, легкими салатами с мясом птицы



**ДЕРБЕНТ
ВИНО**

ООО «Дербентская винодельческая компания» («Дербент Вино») – современное российское предприятие, основанное в 2018 г. Первые виноградники были высажены 7-ю годами ранее, а все процессы по производству вин контролируют итальянский энолог Лука Заваризе и дагестанский винодел – Шамиль Алиев.

Местоположение винодельни идеально подходит для выращивания качественного винограда. Виноградники расположены на юге России, в Дербенте – в окружении гор, природных заповедников и Каспийского моря. На сегодняшний день площадь плодоносящих виноградников компании занимает более 1500 га, но уже к 2027 году планируется достигнуть показателя в 2500 га.

Уникальный Дербентский терруар создает идеальные условия для выращивания винограда. В первую очередь, близость Каспийского моря обеспечивает смягчение континентального климата. Среднегодовая температура находится в пределах 13-13,5 градусов и является идеальной для выращивания винограда. Осень здесь долгая и тёплая, что позволяет дольше сохранять виноград на лозе и добиваться безупречной фенольной зрелости. Кроме того, большой перепад дневных и ночных температур способствует лучшему накоплению сахара в ягоде.

Ещё одним важным природным аспектом являются почвы, которые здесь достаточно разнообразны и могут сменяться от песчаных и солончаковых до плотных каштановых чернозёмов. Здесь отлично прижились такие европейские белые сорта как Шардоне и Алиготе, Рислинг и Совиньон, а также красные Пино Нуар, Каберне, Мерло. Также планируется возродить уникальные

автохтонные сорта.

Ранний утренний ручной сбор, отсутствие контакта винограда со сталью при транспортировке, а также использование самого современного оборудования при прессовании (с разными режимами) и дроблении позволяет получить самотёчное сусло высочайшего качества.

Важным преимуществом является современное оборудование в цехах переработки винограда, высокотехнологичная лаборатория, которая позволяет, среди прочего, проводить микрофилтрацию вместо пастеризации, чтобы сохранить все качества продукции при розливе, в том числе – уникальные органолептические характеристики.