

Вино Тристория Белое, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне 85%; Совиньон Блан 15%

Крепость: 14,5 %Об.

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный с золотистым блеском

Аромат: освежающий, средней интенсивности с нотками полевых цветов и спелых косточковых фруктов (груши, жёлтого яблока, персика)

Вкус: сбалансированный с доминантой освежающей цитрусовой кислотности и послевкусием с оттенками яблока, персика, травянистыми и цитрусовыми тонами

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: подается в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, морепродуктами, мягкими сырами без выдержки



Вино Тристория Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Совиньон Блан 100%

Крепость: 12,5 %Об.

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный

Аромат: освежающий, средней интенсивности с нотами свежескошенной травы, белых цветов, крыжовника

Вкус: сбалансированный, освежающий, с нежной горчинкой и послевкусием с оттенками цитрусовых, растительных тонов и нотами зеленого яблока

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: подается в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, морепродуктами, мягкими сырами без выдержки, брускеттой с оливками



Вино Тристория Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне 100%

Крепость: 14,5 %Об.

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный с зеленоватым оттенком

Аромат: цветочный, дополняется нотами зрелого персика, жёлтого яблока, груши и медовыми оттенками

Вкус: освежающий, чистый, немного сладковатый, с тонами лайма, яблока, косточковых фруктов, сбалансированной кислотностью и сливочным послевкусием

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: подается в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, морепродуктами, мягкими сырами без выдержки



Вино Тристория Розе, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Крепость: 14,5 %Об.

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: малиновый

Аромат: наполнен нотами цветущей розы, пиона, спелых лесных плодов и ягод

Вкус: округлый, сбалансированный, с пряной горчинкой и легкой терпкостью кизила и грейпфрута в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: прекрасно подходит к легким закускам как рыбным, так и мясным и к мягким сырам с нежной консистенцией



Вино Тристория Красное, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Каберне Фран 45%, Пино Нуар 35%, Каберне Совиньон 20%

Крепость: 13,5 %Об.

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: рубиновый

Аромат: плотный, с тонами увяленных красных ягод, пряностей и болгарского перца

Вкус: среднетелый, со сдержанными танинами и послевкусием с тонами черешни, вишни, сливового джема и лесных ягод

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: мясные блюда, нежирная телятина, мясо птицы и сыры средней насыщенности



Вино Тристория Быки Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне

Крепость: 11,6 %Об.

Особенность: сорт ферментировался отдельно в емкостях из нержавеющей стали, отбиралось сусло первого давления; брожение проходило контролируемо при низких температурах

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: деликатный, с нотами грушевых леденцов, манго, ананаса, чуть незрелого персика и цитрусовыми нюансами

Вкус: освежающий, со сбалансированной кислотностью, раскрывается тонами яблока, груши-дички, нектарина и дыни, с оттенками подсушенных трав в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: отлично сочетается с пастой с овощами, кабачками гриль, лангустинами с чесночным маслом, блюдами из морепродуктов, овечьим сыром



Вино Тристория Быки Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Совиньон Блан

Крепость: 11,6 %Об.

Особенность: сорт ферментировался отдельно в емкостях из нержавеющей стали, отбиралось сусло первого давления; брожение проходило контролируемо при низких температурах

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: освежающий, с нотами маракуйи, крыжовника, листа смородины и талой воды

Вкус: деликатный, с оттенками черной смородины, хрустящего персика и свежескошенной травы, дополнен освежающей кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °С

Гастрономия: отлично в качестве аперитива, а также в сочетании с блюдами из морепродуктов, овощными салатами с оливковым маслом, мягкими сырами без выдержки



Вино Тристория Быки Шардоне, Мускат, белое полусладкое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне 70%, Мускат 30%

Крепость: 10,8 %Об.

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали; остановка брожения холодом

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: деликатный, раскрывается тонами белого персика, яблока, абрикоса, с оттенками цветочной пыльцы, акации и свежескошенной травы

Вкус: сбалансированный, с тонами спелых фруктов, цветов и легкими смолистыми нюансами в послевкусии со сбалансированной кислотностью и сладостью

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: отлично сочетается с фруктовыми салатами, пряными сырами и легкими десертами умеренной сладости



Вино Тристория Быки Мерло, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Мерло

Крепость: 13,5 %Об.

Особенность: ручной сбор, винификация включает длительную мацерацию на кожице и ферментацию в емкостях из нержавеющей стали; около 15% вина выдерживается во французских дубовых бочках в течение 15 месяцев, именно для этой части используется урожай предыдущего сезона, в частности жаркого 2020 года

Цвет: темно - рубиновый

Аромат: свежий, с нотами вишни и вишневой косточки, сливы, черники и легких пряностей с оттенками какао

Вкус: насыщенный, но гармоничный, с бархатистыми танинами, обволакивает нотами дикой вишни, джема из черной смородины, с деликатными нюансами поддеска в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °С

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из мяса баранины, говядины, блюдами грузинской кухни, а также с сырокопченными колбасами



Вино Тристория Быки Каберне Фран, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Мерло

Крепость: 13%Об.

Особенность: ручной сбор, винификация включает длительную мацерацию на кожице и ферментацию в емкостях из нержавеющей стали; часть вина (около 40%) выдерживается во французских дубовых бочках в течение 15 месяцев, именно для этой части используется урожай предыдущего сезона, в частности жаркого 2020 года

Цвет: темно - рубиновый

Аромат: изобилует нотами малины, ежевики, вишни, фиалки, каркаде, а также нюансами черного перца и смолы

Вкус: сочный, с бархатистыми танинами, с оттенками красных ягод, нюансами черничного джема, черного перца и легкими пряными, и древесными тонами в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °С

Гастрономия: отлично сочетается с запечным мясом, печеными перцами, фаршированными перцами, запечённым баклажаном с чесноком и пармезаном, каре ягненка, пастой с белыми грибами.

По легенде в краях, где сейчас располагается «Тристория», в древности обитал трехрогий бык, повелитель трех стихий - морского ветра, силы гор и жизненной энергии солнца. Люди сажали виноградники там, где встречали следы трехрогого быка. На этикетках изображены потомки этого мифического существа, каждый бык олицетворяет собой сорт винограда. Линейка «Быки» — это моносортовые вина из сортов, произрастающих на землях «Тристории»: Совиньон Блан, Шардоне, Мерло, Каберне Фран, Шардоне-Мускат.



Вино Тристория Резерв, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне 50%, Совиньон блан 50%

Крепость: 13,5 %об.

Выдержка: 9 месяцев в новых французских дубовых бочках

Цвет: светло-золотистый

Аромат: чистый, наполнен фруктовыми нотами (яблок, цитрусовых фруктов, персика), цветочными оттенками, нюансами орехов, дуба и минералов

Вкус: освежающий, хорошо сбалансированный, немного терпкий, с легкой сладостью, тонами цитрусовых фруктов, зеленого яблока, травы, минералов, воска, довольно заметной фруктовой кислоткой и насыщенным послевкусием с нюансами сливочного масла

Температура подачи: 10-12 °С

Гастрономия: хорошо сочетается с морепродуктами, жирной рыбой, закусками из мяса птицы, теплыми салатами, мягкими и полутвердыми сырами с непродолжительной выдержкой



Вино Тристория Каберне Фран Резерв, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Каберне Фран

Крепость: 14,5 %об.

Выдержка: 9 месяцев в новых французских дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: сложный, насыщенный, наполнен нотами красных и черных ягод и вишни, после аэрации появляются тона дуба, перца и ванили

Вкус: яркий, хорошо сбалансированный, приятный, с легкой сладостью, отличной кислотностью, гармоничной танинностью, оттенками спелых ягод, темного шоколада, древесины, овощными нюансами и длительным послевкусием с легкой горчинкой

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с жареным или приготовленным на гриле мясом и пряными колбасами



Вино Тристория Мерло Резерв, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Мерло

Крепость: 13,5 %об.

Выдержка: 9 месяцев в новых французских дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, наполнен нотами вишни, красных ягод, специй и дуба

Вкус: сбалансированный, сочный, средней насыщенности, с богатыми ягодными тонами, нюансами ванили, специй, древесины, гармоничными танинами и мягким послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами из мяса птицы, пастой, лазаньей, твердыми сырами



Вино Тристория Пино Нуар Резерв, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Пино Нуар

Крепость: 13,5 %об.

Особенность: выдержка 9 месяцев в новых французских дубовых бочках

Цвет: гранатовый

Аромат: насыщенный, наполнен тонами фиалки, вишни, сливы, красных ягод, нотами древесины дуба, нюансами розы, кожи и копченостей

Вкус: сбалансированный, приятный, терпкий, с легкой сладостью, тонами красной смородины, вишни, клюквы, ежевики, голубики, перца, табака, легкой кислотностью и умеренной танинностью

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами из мяса птицы, особенно из утки, пастой и сырами с белой плесенью



Вино Тристория Аппелласьон Совиньон Блан Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Совиньон Блан 50%, Шардоне 50%

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали

Крепость: 11,5 %Об.

Цвет: соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: освежающий, с нотами маракуйи, крыжовника, жёлтого яблока и груши, мякоти лимона

Вкус: деликатный, с хрустящей кислотностью, нотами цитрусовых фруктов, незрелого персика и сладкой жёлтой сливы в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °С

Гастрономия: отлично в качестве аперитива, а также в сочетании с блюдами из морепродуктов, овощными салатами с оливковым маслом, мягкими сырами без выдержки



Вино Тристория Аппелласьон Шардоне Грюнер Вельтлинер, белое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Шардоне 70%, Грюнер Вельтлинер 30%

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали

Крепость: 11,5 %Об.

Цвет: соломенный с золотистым

Аромат: яркий, с нотами зеленого яблока и белой груши, абрикоса и нектарина, дополненных нюансами белых цветов

Вкус: свежий, с округлой кислотностью, нотами незрелых садовых фруктов, ананаса, свежескошенной травы и мякоти лайма в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °С

Гастрономия: подается в качестве аперитива, хорошо сочетается с речной рыбой, белым мясом, морепродуктами, мягкими сырами без выдержки



Вино Тристория Аппелласьон Сира Пино Нуар, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Сира 50%, Пино Нуар 50%

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали; ягоды подверглись прямому отжиму без применения мацерации

Крепость: 12,5 %Об.

Цвет: лососевый

Аромат: с преобладанием нот барбариса, клюквы, клубники со сливками, калины и белого перца

Вкус: пикантный, с тонами апельсиновых леденцов, красной смородины и малины в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: в сочетании с паштетами из мяса птицы, ветчиной, уткой и морепродуктами



Вино Тристория Аппелласьон Каберне Фран Мерло, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Каберне Фран 50%, Мерло 50%

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали

Крепость: 12,8 %Об.

Цвет: бордовый с рубиновыми бликами

Аромат: свежий, с оттенками клюквы, кизила, сливы, черной смородины и мяты

Вкус: сочный, с шелковистыми танинами, тонами красной смородины, вишни, ежевики и перечными акцентами в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °С

Гастрономия: подавать к пище, тушеной телятине, пасте с мясным или томатным соусом, полутвердым сырам без длительной выдержки



Вино Тристория Аппелласьон Каберне Совиньон Сира, красное сухое

Страна: Россия

Регион: г. Новороссийск, ВВР Семигорье

Производитель: Новотерра

Сорта винограда: Каберне Совиньон 50%, Сира 50%

Особенность: сорта ферментировались отдельно в емкостях из нержавеющей стали

Крепость: 12,2 %Об.

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, с тонами спелой черной сливы, черешни, малины, смородины и душистого перца

Вкус: сочный, с шелковистыми танинами, тонами кизила, красной смородины, брусники и восточных специй в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °С

Гастрономия: подавать к мясу с овощами на гриле, хинкали, блюдам из дичи и ягненка, полутвердым и твердым сырам со средней выдержкой



ТРИСТОРΙΑ

Винодельня «Тристория» расположена в уникальной местности, окруженной холмами Маркхотского хребта, которая буквально создана для рождения великолепных благородных вин. Винодельня располагается между Анапой и Новороссийском в живописном субрегионе Семигорье, и такое место выбрано не случайно: мягкий приморский климат обеспечивает винограду идеальное созревание, благотворный бриз укрепляет плоды, тем самым существенно уменьшая потребность в химических удобрениях. Мергелевые почвы - рыхлые, богатые известняком и глиной, прекрасно подходят для виноградников и вносят в будущие вина изящные минеральные ноты. Новейшие ресурсосберегающие технологии, современное оборудование, применяемые на виноградниках и винодельне, внимательное отношение к деталям и почитание винодельческих традиций позволили винам «Тристории» занять достойное место среди российских вин.

У подножия Маркхотского хребта по преданиям обитало древнее животное — бык с тремя рогами. Там, где его встречали, люди сажали виноград. Ведь это животное появлялось только в местах, где сочетались три стихии — дыхание морских ветров, могущество горных земель и жизненная сила солнца. Сегодня в ареале обитания этого древнего животного находятся виноградники «Тристории». Так и зародилась мысль названия винодельни — это историческая отсылка в винодельческое прошлое этих земель. Подножие Маркхотского хребта всегда было идеальным местом для виноделия. Мергелевые почвы, изобилие солнца и морские ветры помогают виноделам создавать «букетистые» и благородные вина. Ещё в античности здесь развернулись виноградники Боспорского царства. В средневековье в этих местах создавали вино Генуэзцы. Сегодня традиции древних мастеров продолжает «Тристория».

У подножия Маркхотского хребта по преданиям обитало древнее животное — бык с тремя рогами. Там, где его встречали, люди сажали виноград. Ведь это животное появлялось только в местах, где сочетались три стихии — дыхание морских ветров, могущество горных земель и жизненная сила солнца. Сегодня в ареале обитания этого древнего животного находятся виноградники «Тристории». Так и зародилась мысль названия винодельни — это историческая отсылка в винодельческое прошлое этих земель. Подножие Маркхотского хребта всегда было идеальным местом для виноделия. Мергелевые почвы, изобилие солнца и морские ветры помогают виноделам создавать «букетистые» и благородные вина. Ещё в античности здесь развернулись виноградники Боспорского царства. В средневековье в этих местах создавали вино Генуэзцы. Сегодня традиции древних мастеров продолжает «Тристория».