

# Órphe Líne Béli

## Óрфе Лáйн Бéлое, белое сухое

**Страна:** Сербия

**Регион:** Фрушка Гора

**Производитель:** ООО Vinarija Kovachevic IRIG

**Сорта винограда:** Совиньон Блан-100%

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

**Аромат:** деликатный, утонченный, освежающий, с оттенками яблок, груш, цитрусовых и цветочными тонами.

**Вкус:** элегантный, освежающий, округлый, с хрустящей кислотностью и оттенками персика и апельсина в послевкусии.

**Температура подачи:** 8-12 °C

**Гастрономия:** замечательно сочетается с морепродуктами, салатами, блюдами из птицы, речной рыбой и молодыми сырами.



# Órphe Líne Rozé

## Óрфе Лáйн Розé, розовое сухое

**Страна:** Сербия

**Регион:** Фрушка Гора

**Производитель:** ООО Vinarija Kovachevic IRIG

**Сорта винограда:** Мускат, Мерло, Пино Нуар

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-розовый

**Аромат:** освежающий, деликатный, с нотами спелой вишни, смородины и клубники.

**Вкус:** округлый, выразительный, с фруктово-ягодной направленностью и легкой кислинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** замечательно сочетается с пиццей Маргарита, рагу из рыбы, холодными мясными закусками и мягкими сырами.



# Órphe Líne Crvéni

## Óрфе Ла́йн Кра́сное, красное сухое

**Страна:** Сербия

**Регион:** Фрушка Гора

**Производитель:** ООО Vinarija Kovachevic IRIG

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, с оттенками ягод шелковицы, голубики, сливы

**Вкус:** округлый, выразительный, с фруктово-ягодной направленностью и легкой кислинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** замечательно сочетается с пиццей Маргарита, рагу из рыбы, холодными мясными закусками и мягкими сырами.



## KOVAČEVIĆ

Создаваемый за счет близости Дуная исключительный микроклимат, повышающий содержание сахара в ягодах, умеренные осадки в горах и умеренно-континентальный климат – все это отличает регион от других. Здесь выращивают автохтонные сорта Вранац, Жуплянка, Неопланта, Петра, Сирмиум и др. Появление терруара Фрушка Гора сегодня является отражением его геологической истории и современных

геодинамических процессов. Гора образовалась в период мезозоя, примерно 90 миллионов лет назад. Когда-то она была островом в Паннонском море. Структура почв очень сложна. Здесь можно наблюдать породы практически всех геологических эпох. Фрушка Гора – это зеркало геологической структуры утонувшего пространства Панонской равнины. В ее ядре присутствуют палеозойские и мезозойские седиментные скалы, мезозойские и терциальные магнитные скалы, а также различные метаморфиты. В регионе встречаются месторождения различных полезных ископаемых из полудрагоценных и драгоценных камней. Семья Ковачевич насчитывает более чем столетнюю историю выращивания винограда. В 2001 году Мирослав Ковачевич, представитель четвертого поколения, полностью обновил оборудование. Он расширил возможности завода и улучшил качество продукции, что привело его к лидерским позициям по производству высококачественных вин в Сербии. Ранее винодельня производила около 10 000 литров вина. В последние годы производительность увеличилась в несколько раз, и сегодня это 600 000 бутылок в год. Виноградники компании располагаются на южных склонах Фрушка Гора, где преобладает необычайный микроклимат. Выращиваемые сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг Рейнский, Рислинг Итальянский, Жуплянка, Траминац, Мускат.