

ЦИМЛЯНСКОЕ



Ремюаж. 2011г.

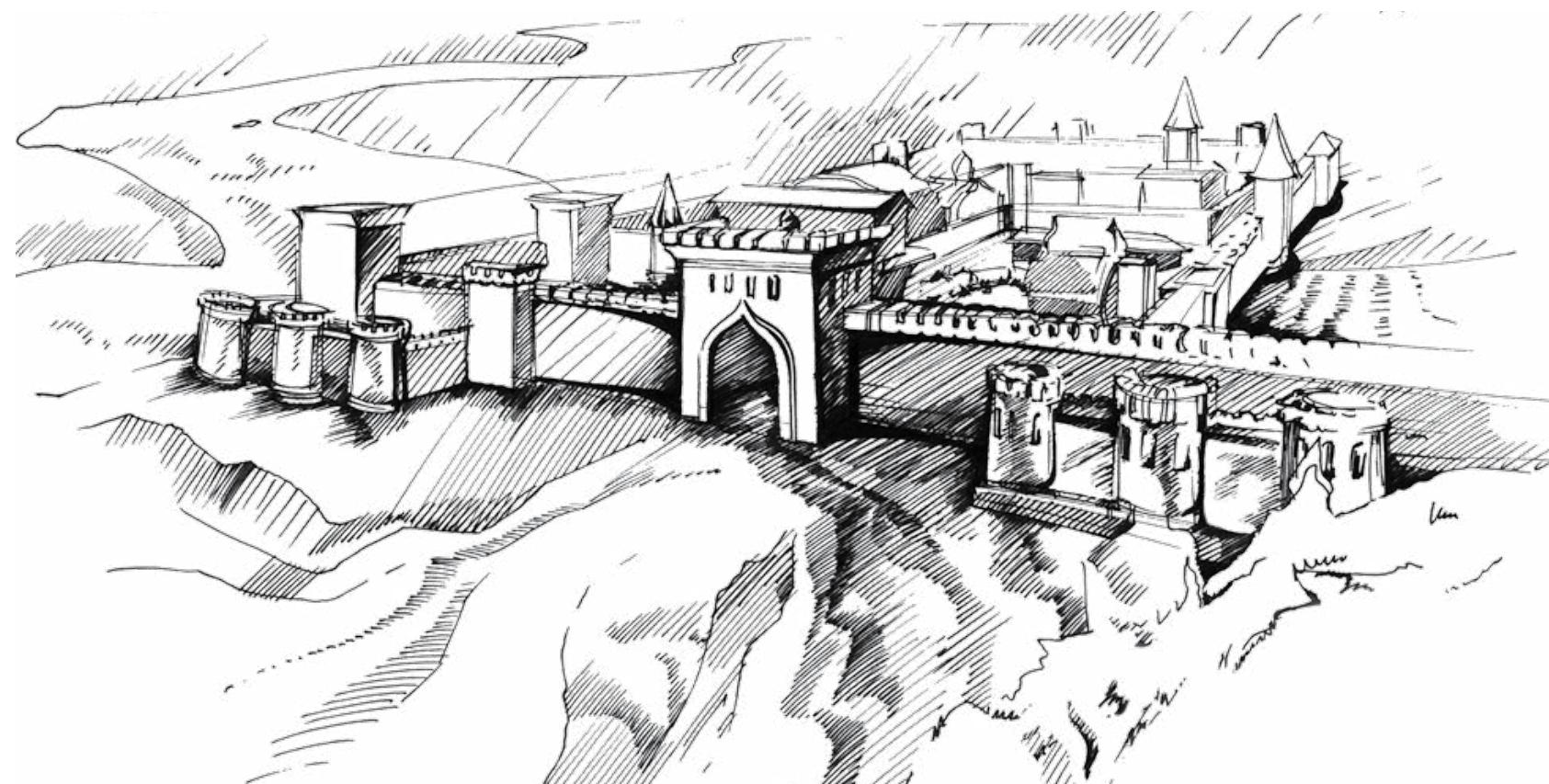


Наследие

Наше производство и виноградники находятся в одной из древнейших зон виноделия России.

Виноград выращивался на Цимлянской земле ещё во времена хазар, что подтверждает древний виноградный нож, найденный при раскопках хазарской крепости Саркел, построенной в конце VII – начале VIII века.

В 60-х годах X века киевский князь Святослав разгромил хазарский каганат, и захваченный Саркел стал русской крепостью Белая Вежа.



В XII веке крепость была разрушена половцами, и исторические данные о последующих событиях противоречивы. Не ясно, ушли ли все русские под натиском половцев и откуда появились на Дону казаки. Известно, что с этого времени на Дону появляются упоминания о бродниках, которых историк Гумилёв причислял к предкам казаков.



Авторитетный русский учёный П.Я.Потапенко утверждает, что виноградарство на Дону, хоть и свелось к малозначительному минимуму, но не прерывалось со времён хазар. Подтверждением тому может служить свидетельство арабского путешественника Ибн-Батуты, что даже в татарском Сарае на Волге были разведены виноградники.



Следующие исторические упоминания о виноделии относятся уже к казакам.

В середине XVII столетия царь Алексей Михайлович, отец Петра Великого, вёл переписку с астраханским воеводой, который сообщал, что в казачьих селениях “виноградные кусты добре много” и что казаки готовят “виноградное питие” для себя и для продажи на Тереке и даже Астрахани.



Само название Цымлянские вина относится к станице Цымлянской.

История самой станицы такова. Селение Зимовное, которое находилось ниже впадения в Дон рек Цымла и Кумшак, со временем переименовали в Усть-Цымлу. В исторических актах Усть-Цымла упоминается в 1592 году, официально зарегистрирована в 1672. Усть-Цымла впоследствии стала станицей Цымлянской.

В 1952 году сама станица была затоплена водами водохранилища и перенесена на место нынешнего Цымлянска, а в результате реформы правописания и ошибки местных чиновников Цымлянск теперь пишется через букву И.



«БУКЕТ ПОБЕДЫ»
РОЗОВОЕ, ВЫДЕРЖАННОЕ, ЭКСТРА БРИОТ



Сорта винограда:

Каберне-Совиньон, Мерло и Пино-Нуар.

Метод производства:

Изготавливается методом бутылочной шампанизации из розовых виноматериалов, выработанных по белому способу из сортов винограда Каберне-Совиньон и Пино-Нуар. Последиражная выдержка вина — не менее девяти месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино редкого, лососевого, цвета с тонким перляжем и золотистыми отблесками. В аромате присутствуют тона спелых желтых фруктов, персиков, абрикоса, оттененных нюансами ягод и степных трав. Вкус — нежный, кремовый, с нотами желтых фруктов, сбалансированной цитрусовой кислотностью и нежным, воздушным послевкусием.





Всемирную известность Цымлянские вина приобрели уже при императоре Петре I, который после посещения в Париже дома инвалидов послал в подарок ветеранам Людовика XIV двадцать бочек красного Цымлянского вина.

Царь настолько вдохновился донским виноделием, что в 1706 году собственноручно посадил в доме казака Персианова, в Кумшацкой станице (теперь город Цимлянск), пять кустов винограда.

Большую роль в развитии донского виноградарства и виноделия сыграл казачий атаман Платов.

Цымлянское было его самым любимым вином, и Платов везде возил с собой несколько бочонков такого вина. После разгрома наполеоновской армии Платов дал приказ своим войскам собрать и везти на Дон семена и чубуки всех известных французских сортов винограда. Часть этих сортов попала и в Цымлу. Платов энергично поддерживал виноделие, выписав виноделов с Рейна, которые за счет Войска должны были по контракту выделять вина на манер рейнских. Кстати, победу над Наполеоном Кутузов отмечал именно Цымлянским вином. По окончании войны за великую победу русского оружия на площади Свободы в Париже было распито три тысячи бутылок Цымлянского игристого.





ВИНО СУХОЕ КРАСНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ШАТО САРКЕЛ ЦИМЛЯНСКОЕ»

Сорта винограда: Донские аборигенные сорта - Цимлянский черный и Плечистик

Метод производства:

Вино изготовлено по классической технологии и выдержано в дубовых бочках не менее 6 месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет глубокий темно-рубиновый . Аромат чистый с терново-вишневыми тонами, фруктово – ягодными оттенками и нотками черной смородины. Вкус слаженный хорошо сбалансированный и полный.

Казачье игристое



В XVIII веке казаками была придумана собственная технология производства игристых вин. Первая документально зарегистрированная бутылка Цимлянского игристого относится к 1786 году. Производилось оно, как и сейчас, из автохтонных сортов винограда Цимлянский чёрный и Плечистик.



Ягоды после сбора подвяливались на камышовых циновках в проветриваемом помещении. После подвяливания ягоды дробились, перетирались и сливались вместе с соком в усечённые сверху чаны (подрезы). При брожении мезга не перемешивалась, кожица поднималась на поверхность, а семена уходили на дно. Брожение начиналось осенью, шло медленно из-за высокой сахаристости и по наступлению холодов останавливалось раньше срока. Весной вино разливалось в бутылки и закупоривалось пробкой, привязанной к горлу бечёвкой, и после этого заливалось смолой. После чего брожение возобновлялось уже в бутылке, и за счёт накопления при этом углекислоты вино становилось игристым.





ЦИМЛЯНСКОЕ ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ СЛАДКОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ПРИГОТОВЛЕННОЕ СТАРЫМ КАЗАЧЬИМ СПОСОБОМ»

Сорта винограда:

Донские, аборигенные,
уникальные сорта - Цимлянский черный,
Красностоп золотовский, Плечистик.

Метод производства:

Изготовлено по уникальной, возрожденной
технологии производства казачьих Цимлянских
игристых вин. Вино производится без добавления
сахара из красных виноматериалов позднего сбора.
Брожение останавливается преждевременно
холодом и продолжается уже в бутылке.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет — интенсивно красный, переходящий в
темно-рубиновый с фиолетовым оттенком.
Аромат — ярко выраженный, сложный, полный,
мягкий, без излишней терпкости, с букетом
терново-вишневых оттенков и с тонами чёрной
смородины, соответствует сортам винограда, из
которых сделано вино.



№2 .жбонмә

Классики о Цымлянском



“Да вот в бутылке засмолёной
Между жарким и блан-манже
Цымлянское несут уже”

Евгений Онегин глава 5, стих
XXXII
А. С. Пушкин



“Приготовь же,
Дон заветный,
Для наездников твоих,
Сок кипучий, искромётный,
Виноградников твоих”

Дон. А.С. Пушкин

“Любил налево и направо
Он в зимний вечер прометнуть
Четвертый куш перечеркнуть,
Рутеркой понтирунуть со славой
И талью скверною порой
Запить Цымлянского струей”

“Тамбовская казначейша”
М. Ю. Лермонтов

“Эй! малой! сладкой водочки!
Наливки! чаю! полпива!
Цымлянского живей!”

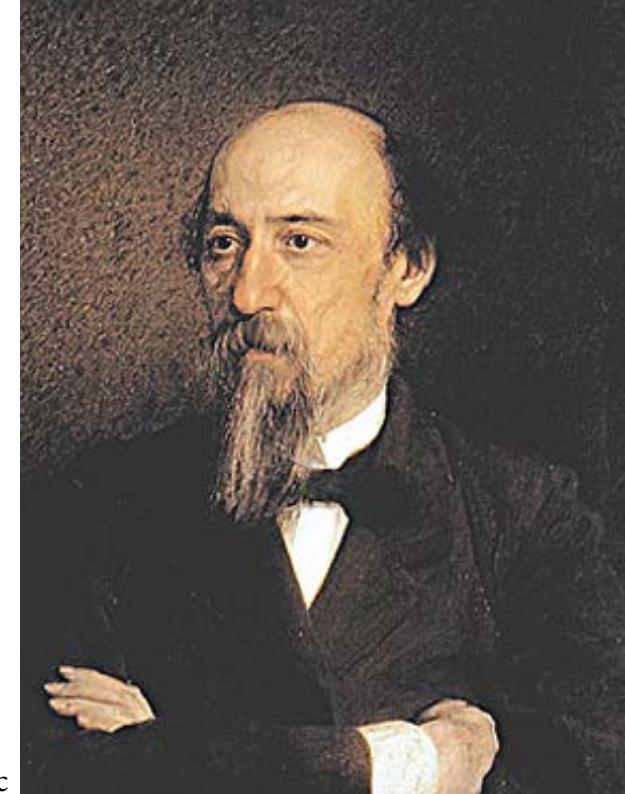
“Кому на Руси жить хорошо?”
Н. А. Некрасов

“Я в Новочеркасске. Сейчас
завтракал: икра, масло, дивное
Цымлянское и сочные котлеты с
луком.”

Из писем А. П. Чехова

“Нарочно для Вас прислали
бутылочку Цымлянского и
омаров жестяночку... Да и
блеснёте честно говоря.”

Свадьба с генералом.
А. П. Чехов



Виноградники



До затопления Цимлянские виноградники росли преимущественно на склонах реки Дон и пассажиры, проплывавшие по реке, в том месте, где Дон прижимался к коренному берегу, а на самом верху было городище Саркел, видели сорокаметровую изумрудную стену. Бесчисленными фиолетовыми вкраплениями в ней мерцали зреющие грозды винограда. При взгляде сбоку виноградные шпалеры сливались в сплошную массу. Она казалась совершенно вертикальной, и все представлялось фантастической декорацией.



Аборигенные донские сорта винограда

На Дону с давних пор возделывались уникальные, аборигенные сорта винограда, которые, как показал генетический анализ, не имеют ничего общего с европейскими винными сортами. Ампелографические исследования дикого винограда в сравнении с автохтонными сортами с правого берега Дона показали высокую степень их сходства по различным признакам. Были определены родственные сорта (Дон-Дагестан): Красностоп Золотовский – Гимра, Цимлянский Черный – Асыл Кара, Плечистик – Чингири Кара и др. Дагестанские сорта винограда были завезены хазарами из Северного Дагестана, предположительно, в VIII-IX веках.

Цимлянский чёрный



Плечистик



Красностоп Золотовский



В 1952 году началось заполнение Цимлянского водохранилища, старые казачьи виноградники попали в зону затопления. Чтобы их спасти, пришлось пересаживать кусты вручную и с помощью машин на плато.

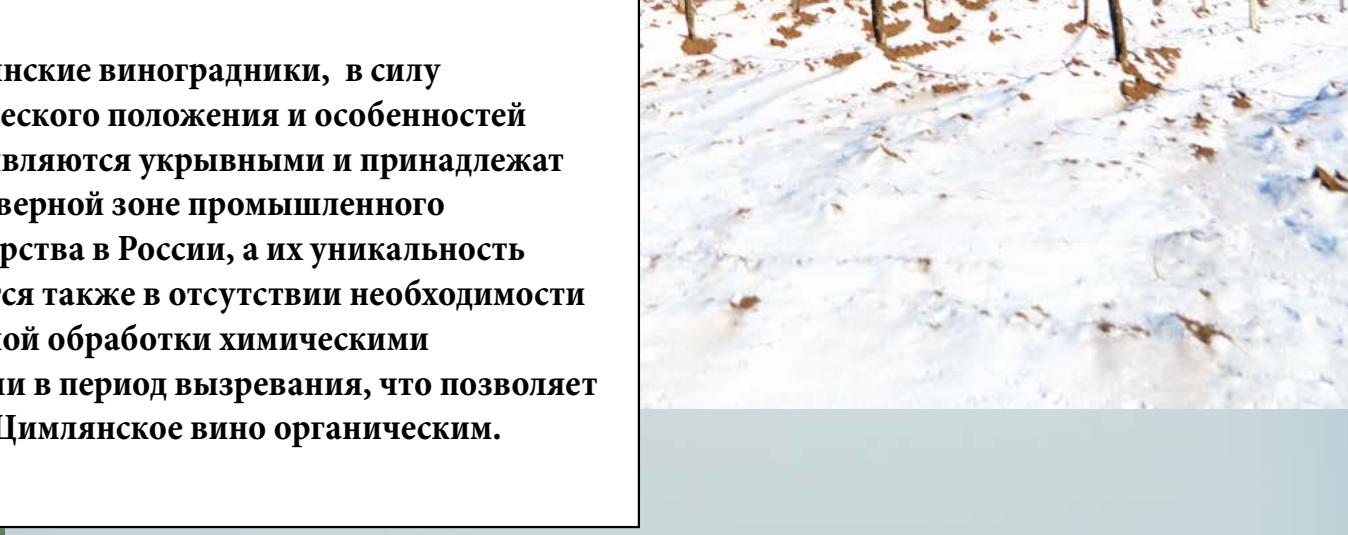


An aerial photograph of a vast vineyard at sunset. The fields are arranged in long, parallel rows of grapevines, stretching towards a horizon where the sun is low on the horizon, casting a warm orange glow over the landscape.

Теперь наши виноградники занимают пощадь
1100 гектаров. И среди них спасённые из зоны
затопления уникальные аборигенные лозы.



Все Цимлянские виноградники, в силу географического положения и особенностей климата, являются укрывными и принадлежат к самой северной зоне промышленного виноградарства в России, а их уникальность заключается также в отсутствии необходимости интенсивной обработки химическими веществами в период вызревания, что позволяет называть Цимлянское вино органическим.



виноградники на берегу Цимлянского
водохранилища

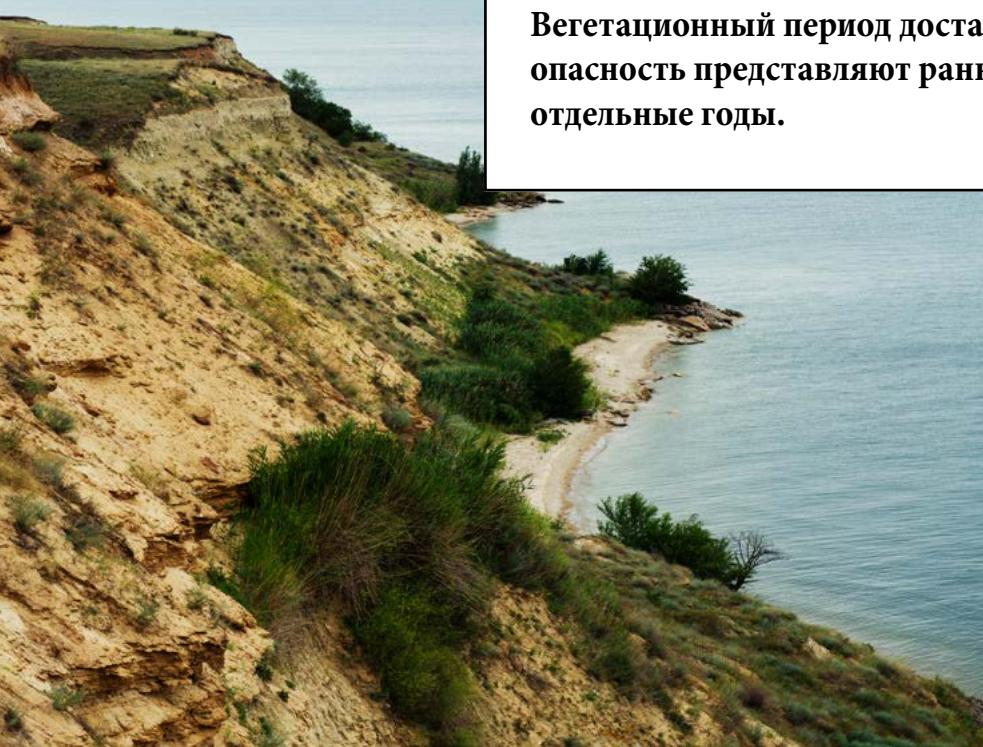
завод Цимлянских вин со стороны
Цимлянского водохранилища

Долина Дона



правобережное
городище

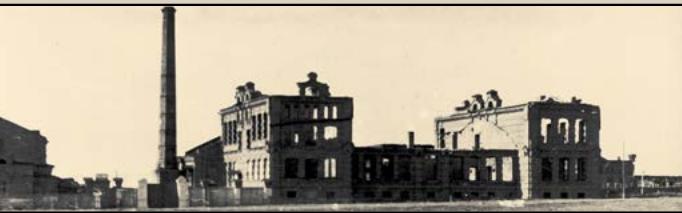
Донская зона виноградорства расположена на правом берегу Дона, виноград в давние времена рос в основном на прибрежных склонах. Постепенно посадки на относительно плоских площадях увеличились и на них интенсивно используется техника для обработки почв и укрытия лозы. В год выпадает от 350 до 450 мм осадков. Почвы – черноземы и темно-каштановые, но в подпочве и, особенно на склонах, известняки начинаются уже с небольшой глубины. Вегетационный период достаточен для полного созревания винограда, но опасность представляют ранние осенние заморозки, которые случаются в отдельные годы.



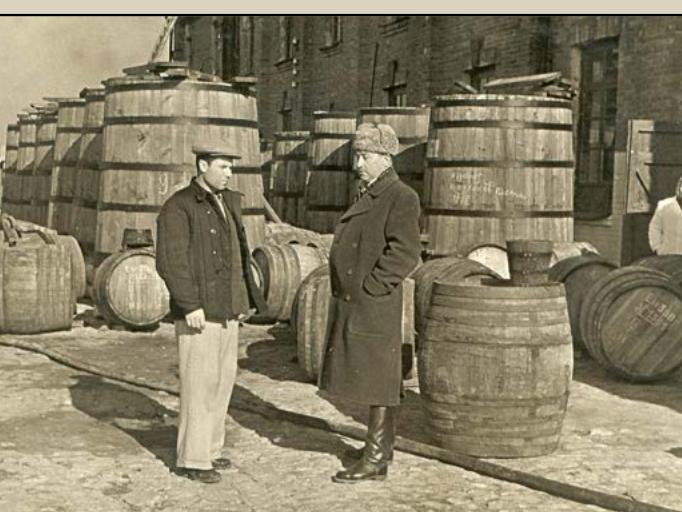
река Дон возле Цимлянска



До революции вино делали преимущественно казаки - частники. В Цымлянской станице насчитывалось 1200 виноградников. В 1880 году великим князем Константином Николаевичем было решено построить спиртово-водочный цех в станице Цымлянской. Именно на его базе после революции был основан Цымлянский винсовхоз.



Во время войны завод был разрушен. Но производство продолжалось под открытым небом до тех пор, пока в 1966 не был построен современный завод Цымлянских вин. Часть виноматериала передавалась при этом на Ростовский комбинат шампанских вин.





Первая бутылка была выпущена на новом заводе в 1966 году. А игристое вино, произведённое старым казачьим способом, было отмечено золотом в Румынии уже в 1968 году.





В настоящие дни производственный оборот тихих и игристых вин составляет 12 миллионов бутылок в год. Производятся закупки нового оборудования. Постоянно расширяется ассортимент продукции. Используются как классический бутылочный, так и резервуарный методы производства игристых вин.



Ремюаж. 2011г.





РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БЕЛОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА БРИЮТ "ОНЕГИН"

Сорта винограда:

Алиготе и Ркацители

Метод производства:

Бутылочный метод шампанизации. Вторичное брожение проводят при температуре 10-12 градусов. Общая продолжительность брожения и выдержки не менее 9 месяцев. Ремюаж и дегоржаж проводятся, как и сотни лет назад, исключительно вручную.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Лёгкое, изящное вино с ощутимой минеральностью во вкусе и яркими фруктово-цветочными ароматами. В окончании проявляются нотки засахаренных фруктов и конфитюра.



ВИНО ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ «ЦИМЛЯНСКОЕ»



Сорта винограда:

Шардоне, Совиньон, Рислинг, Ркацители и Бианка и красных виноматериалов в количестве 10-12% из расчета создания необходимого розового цвета игристого вина из сортов винограда Цимлянский черный, Каберне-Совиньон.

Метод производства:

Вино производится резервуарным периодическим методом с вторичным брожением на марку полусухое при температуре не выше 15 градусов Цельсия.

Ароматические и вкусовые характеристики:
Простое, но с сильным характером, при этом свежее и деликатное. Вкус характеризуется нотками боярышника, зеленого яблока, белого миндаля и дикой вишни. Вкусовые характеристики вина вызывают аппетит, легко пьется.

Сочетания с едой:

Отлично подойдет к постной говядине, овощам на гриле и грибам, салату из томатов и моцареллы, пасте и весеннему ризotto, легкому белому мясу и к жирной рыбе.

ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ СЛАДКОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ЦИМЛЯНСКОЕ»



Сорта винограда:

Цимлянский чёрный, Плечистик, Красностоп золотовский, Цимлодар, Белый круглый, Кумшацкий, Саперави Северный.

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

Метод производства:

Вино производят проводят резервуарным периодическим методом с вторичным брожением бродильной смеси на марку сладкое при

температуре не выше 18 градусов Цельсия.

Ароматические и вкусовые характеристики:
Аромат чистый, с легким вишневым оттенком. Вино обладает бактерицидными свойствами, повышает тонус и обладает легким, освежающим вкусом, с тонкими терново-вишневыми тонами.

Сочетания с едой:

Это игристое вино великолепно в качестве аперитива, а также послужит прекрасным дополнениям к фруктовым салатам.

**ВИНО ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ
ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА БРЮТ**



Сорта винограда:

Каберне-Совиньон, Мерло и Пино-Нуар.

Метод производства:

Изготавливается резервуарным периодическим методом шампанизации с выдержкой после брожения не менее 6-ти месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино изумительного лососевого цвета с мелкими пузырьками демонстрирует ароматы розовых лепестков и красных ягод. Вкус богат свежими фруктами и элегантной кислотностью.

**РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ
БЕЛОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ БРЮТ
«ЦИМЛЯНСКОЕ»**



Сорта винограда:

Каберне-Совиньон, Мерло и Пино-Нуар.

Метод производства:

Изготавливается резервуарным периодическим методом шампанизации с выдержкой после брожения не менее 6-ти месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Яркий золотистый цвет. Пряные и дымчатые нюансы придают сложности фруктовому букету с доминирующими тонами свежей груши и цитрусовых. Яркие минеральные оттенки создают ощущение первозданной чистоты ароматов. Вино с энергичными тонами лимона и садовых плодов, в finale проступают оттенки цветов и пряностей. Послевкусие изящное и средне долгое с устойчивыми минеральными нотами.

**РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БЕЛОЕ
ВЫДЕРЖАННОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ
«ЦИМЛЯНСКОЕ»**



Сорта винограда:

Каберне-Совиньон, Мерло и Пино-Нуар.

Метод производства:

Изготавливается резервуарным периодическим методом шампанизации с выдержкой после брожения не менее 6-ти месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино обладает ярко-соломенным цветом и ароматами грейпфрута, лichi, экзотических цветов и фруктов. Вкус: свежий, фруктовый, хорошо сбалансированный, с приятным ароматным послевкусием.

ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАРДОНЕ



Сорт винограда:

Шардоне

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,
Россия

Метод производства:

Вино производится резервуарным
периодическим методом шампанизации.
Все вина изготовлены только из
одного конкретного сорта винограда,
соответствующего названию вина.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Вино светло-соломенного цвета с
золотистым оттенком, с цветочными
тонами в букете, присущими сорту
винограда Шардоне. Обладает достаточно
богатым букетом всевозможных
вкусовых и ароматических ноток, таких
как ваниль, ананас, пряности и многих
других. Имеет хорошо узнаваемый слегка
маслянистый фруктовый вкус, кислинку
которого отлично сглаживают легкие
нотки сладких тропических фруктов.

Сочетания с едой:

Это элегантное вино рекомендуется
подавать к блюдам из рыбы и свежим
сырам.

ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ РКАЦИТЕЛИ



Сорта винограда:

Ркацители

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,
Россия

Метод производства:

Вино производится резервуарным
периодическим методом
шампанизации.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино имеет свой неповторимый
ароматический букет: интенсивный
комплексный с яркими травянистыми
нотами, характерными сортовыми
ароматами виноградной косточки,
тонами белых цветов, цитрусовых,
мимозы на фоне ноток пыли, прибитой
весенним дождем. Цвет вина может
изменяться от соломенного до светло-
золотистого. Вкус сбалансированный,
отличающийся умеренной кислинкой,
что придает вину своеобразную свежесть
и благородство. Во вкусе полнотелое, с
яркими нюансами цитрусовых, зеленого
яблока, желтой алычи и зеленого перца.
Послевкусие длительное, свежее, с
выраженной минеральной составляющей.

Сочетания с едой:

Великолепно утолит жажду в качестве
аперетива и приятно освежит в знойный
день. Лучше всего охладить его до 10-12
градусов и подавать к морепродуктам,
овощным блюдам и рыбе.

ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



Сорт винограда:

Саперави

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

Метод производства:

Вина производятся резервуарным периодическим методом шампанизации.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Обладает сложным ароматом с сафьяновыми тонами, неповторимым сочетанием чёрных фруктов и ягод, сырно-молочными тонами и тёплыми древесными нотами. Вино характеризуется гармоничным вкусом с приятной мягкой терпкостью, а также приятно терпким, насыщенным, глубоким, развивающимся к финалу послевкусием.

Сочетания с едой:

Рекомендуется подавать к столу в охлажденном виде к мясным блюдам и блюдам из дичи, а также к десертам.

ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ САПЕРАВИ



Сорт винограда:

Каберне-Совиньон

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

Метод производства:

Вино производится резервуарным периодическим методом шампанизации.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Каберне: Яркий сладковатый аромат паслена, интригующие переливы ванили, нотки черной смородины, кедра, сафьяна, черного шоколада. Начальный этап жизни характеризуется легкими и утонченными ароматами. Затем букет становится насыщеннее, сладковато-терпким.

Сочетания с едой:

Данное вино характеризуется достаточной кислотностью и танинностью, благодаря этому напиток замечательно сочетается с жирной пищей. Его можно подавать с красным мясом, дичью, пастой и сырами.

ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



Сорта винограда:

Алиготе, Шардоне, Рислинг, Совиньон,
Ркацители и Бланка

Метод производства:

Вина изготавливают резевуарным
периодическим методом шампанизации с
вторичным брожением.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Вино светло-соломенного цвета с
золотистым оттенком, тонким букетом
с развитыми выраженнымми тонами
луговых цветов, цветов подсолнечника,
подчёркнутой цитронной свежестью,
лёгким освежающим вкусом, с мягкой
свежестью, лёгкой пряной терпкостью с
обильным выделением мелких пузырьков
углекислого газа и долгим послевкусием.

Сочетания с едой:

Брют великолепен для аперитива, а
также хорошо сочетается с закусками и
главными блюдами. Самыми изысканными
закусками брюту считаются икра и
миндальные орехи. Подают и к десертам,
неострым сырам, печени, фруктам,
конфетам, мороженому.

ВИНО ИГРИСТОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



Сорта винограда:

Алиготе, Шардоне, Рислинг, Совиньон,
Ркацители и Бланка

Метод производства:

Вина изготавливают резевуарным
периодическим методом шампанизации с
вторичным брожением.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Цвет светло-соломенный с оттенками
от зеленоватых до золотистых. Аромат
грейпфрута и лichi, экзотических цветов
и фруктов. Вкус свежий, фруктовый,
хорошо сбалансированный, с приятным
ароматным послевкусием.

Сочетания с едой:

Аперитив, сопровождение фруктов,
фруктовых и ягодных десертов,
моллюсков и речной рыбы.

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БЕЛОЕ БРЮТ



Сорта винограда:

Алиготе, Рислинг, Шардоне, Траминер, Совиньон, а также сортов группы Пино

Метод производства:

Шампанское готовится непрерывным способом шампанизации в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей из лучших шампанских виноматериалов, продолжительность процесса вторичного брожения не менее 20 суток.

Обработанное холодом

шампанизированное вино направляют в приемный резервуар с одновременным дозированием экспедиционного ликера до требуемых кондиций по массовой концентрации сахаров на марку брют, сухое, полусухое, полусладкое.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Вино элегантного золотистого цвета. В первом носе ярко выступают ароматы жареного миндаля, спелого желтого яблока. Во втором носе проявляются нотки бисквита, добавляя полноту, элегантность и сложность вину. Вино прекрасно сбалансировано, в нем замечательно сплатаются свежие цитрусовые нотки и более серьезные вторичные ароматы, проявляющиеся спустя 10-15 минут с начала пребывания вина в бокале .

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ



Сорта винограда:

Алиготе, Рислинг, Шардоне, Траминер, Совиньон, а также сортов группы Пино

Метод производства:

Шампанское готовится непрерывным способом шампанизации в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей из лучших шампанских виноматериалов, продолжительность процесса вторичного брожения не менее 20 суток.

Обработанное холодом

шампанизированное вино направляют в приемный резервуар с одновременным дозированием экспедиционного ликера до требуемых кондиций по массовой концентрации сахаров на марку брют, сухое, полусухое, полусладкое.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Вино солнечно-желтого цвета с оттенком « жемчужности» с букетом ароматов, отличающимся нежными нотами груши, персика, цветов вишни и апельсина. Вкус приятный, деликатный, сбалансированный

Сочетания с едой:

идеальный вариант для дружеской вечеринки, пикника, как самостоятельный напиток или сопровождение легких фуршетных закусок.

**ВИНО СУХОЕ КРАСНОЕ
“ЦИМЛЯНСКИЙ РЕЗЕРВ”
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН**



Сорта винограда:

Каберне Совиньон

Метод производства:

Классический метод производства красного вина.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Плотный рубиновый цвет. Аромат яркий, с доминантой смородины и шелковицы, дополненный нюансами ванили и зеленого перца. Вкус яркий, с плотными танинами, приятной фруктовостью и свежим послевкусием.

Сочетания с едой:

Вино отлично сочетается с разнообразными блюдами из мяса на гриле, цыпленком со специями, колбасными ассорти и мягкими сырами. Рекомендуется подавать при температуре 16-18 С

**ВИНО СУХОЕ БЕЛОЕ
ЦИМЛЯНСКИЙ РЕЗЕРВ
РКАЦИТЕЛИ**



Сорта винограда:

Ркацители

Метод производства:

Классический метод производства белого вина.

Ароматические и вкусовые

характеристики:

Вино светло-золотистого цвета. В аромате преобладают тона полевых трав, сливочного масла и сочных желтых фруктов. Вкус округлый, с легкими оттенками жареного хлеба и плавной кислотностью.

Сочетания с едой:

Великолепно дополнит традиционные рыбные блюда донской кухни: запеченного сазана с томатами, тушеную свинину, суп с раковыми шейками. Также хорошо сочетается с пастами на основе сливочных соусов и грибными блюдами. Рекомендуется подавать при температуре 8-10 С

ВИНО СПЕЦИАЛЬНОЕ КРАСНОЕ «КАГОР СВЯТО-НИКОЛЬСКИЙ»



Сорта винограда:

Саперави, Саперави Северный и Каберне-Совиньон

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

Метод производства:

Отобранные сусло-самотек и фракции первого прессования направляют на брожение. После наброда спирта не менее 2% об. Затем бродящее сусло спиртуют. Осветленные молодые виноматериалы эгализируют и купажируют до однородной массы. Вторую переливку виноматериалов проводят с 1 января следующего за урожаем года и совмещают ее с окончательным купажированием и доведением до кондиций. Уникальность технологии изготовления кагорных вин из местного российского сырья заключается в том, что вино делается из насыщенно окрашенного винограда сортов Каберне и Саперави. Их сахаристость при сборе не менее 20%. Мезгу, полученную из винограда нагревают но с одной особенностью. Брожение останавливают для того, чтобы содержание сахара не опускалось ниже 160 г/дм3. Это совершается посредством добавления в сусло спирта.

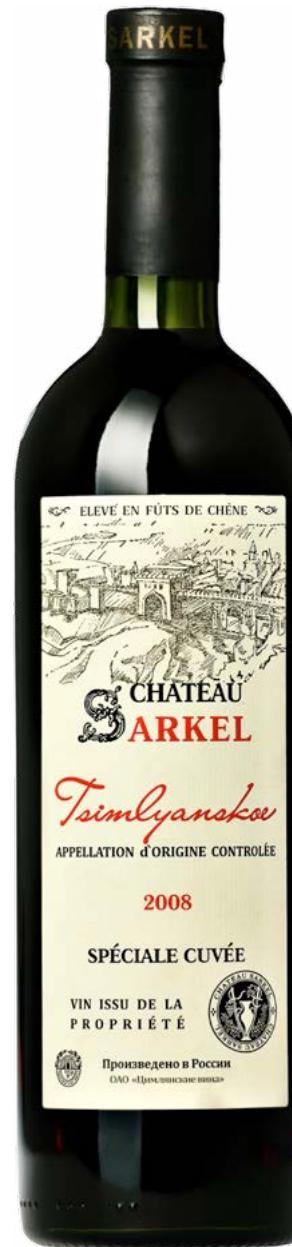
Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет от интенсивно красного до рубинового или глубокого красного. Аромат гармоничный с тонами сливок и шоколада и с яркими чернослизовыми тонами. Отличается полным, гармоничным вкусом с оттенками шоколада.

Сочетания с едой:

Десерты (торты, желе), сухофрукты, орехи, твёрдые сорта сыра. Зимой кагор хорошо использовать в чуть подогретом виде (20 °C) в качестве согревающего напитка после долгого нахождения на холода.

ВИНО СТОЛОВОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ШАТО САРКЕЛ ЦИМЛЯНСКОЕ»



Сорта винограда:

Цимлянский черный, и Плечистик

Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

Метод производства:

Вино изготовлено по классической технологии и выдержано в дубовых бочках не менее 6 месяцев.

Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет глубокий темно-рубиновый . Аромат чистый с терново-вишневыми тонами, фруктово – ягодными оттенками и нотками черной смородины. Вкус слаженный хорошо сбалансированный и полный.

Сочетания с едой:

Подается слегка охлажденным (14-16 °C) к жареной рыбе, колбасным изделиям и холодным мясным закускам, белому мясу, птице-гриль, мягким сильным сырам.

КОНЬЯК РОССИЙСКИЙ ТРЕХЛЕТНИЙ ЦИМЛЯНСКИЙ



Метод производства:

производится путем купажироания отечественных и импортных коньячных спиртов с выдержкой не менее трех лет (используются коньячные спирты трехлетней выдержки производства коньячного дома Люсьен Бернар, Франция).

Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет от светло-золотистого до золотистого наглядно показывает возраст напитка и соответствует трехлетнему коньяку с крепостью 40% об. Обладает хорошо развитым, насыщенным ароматом и глубоким гармоничным вкусом.

Сочетания с едой:

В качестве аперитива со льдом (новая французская мода), к горькому пористому шоколаду, кофе. А также в качестве пары к сигарам (сигару надо подбирать очень внимательно, чтобы ее вкус и аромат не «забили» вкус и аромат коньяка).

КОНЬЯК РОССИЙСКИЙ ТРЕХЛЕТНИЙ ЦИМЛЯНСКИЙ



Метод производства:

производится путем купажироания отечественных и импортных коньячных спиртов с выдержкой не менее пяти лет (используются коньячные спирты пятилетней выдержки производства коньячного дома Люсьен Бернар, Франция).

Ароматические и вкусовые характеристики:

Для пятилетнего коньяка характерен цвет от золотистого до темно-золотистого и крепость 42% об. Обладает хорошо развитым, насыщенным ароматом и глубоким гармоничным вкусом.

Тонкий аромат ванили придает полноту и богатство вкусу.

Сочетания с едой:

К горькому пористому шоколаду, кофе. А также в качестве пары к сигарам (сигару надо подбирать очень внимательно, чтобы ее вкус и аромат не «забили» вкус и аромат коньяка).

ДИНАМИКА УСПЕХА



Активная инвестиционная политика позволила за последние пять лет увеличить производство с 5 до 12 миллионов бутылок в год. Площадь наших виноградников достигла за тоже время 1100 гектаров, что почти в три раза больше, чем таковых имелось в 2006 году. Так же увеличился урожай винограда с 1800 до 5500 тонн.

Мы инвестировали 10 миллионов долларов США в модернизацию предприятия за последние 3 года и будем продолжать инвестировать, чтобы производить продукты высочайшего качества для наших клиентов.

