



# Вино Усадьба Маркотх Алиготе, 2023

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Страна:             | Россия                |
| Объем:              | 0.125 л.              |
| Цвет:               | Белое                 |
| Сахар:              | Сухое                 |
| Производитель:      | Усадьба Маркотх       |
| Регион:             | Кубань                |
| Виноград:           | Алиготе               |
| Аппелласьон:        | ЗГУ Кубань. Геленджик |
| Крепость:           | 11.5%                 |
| Декантация:         | Не рекомендуется      |
| Выдержка в ёмкости: | Бочка                 |
| Потенциал хранения: | 3—5 лет               |
| Подача:             | 8-10 °C               |



## Стилистика вина

Белое — лёгкое, освежающее, не выдержанное в дубе

## Дегустационные характеристики

У вина зеленовато-жёлтый цвет с красивым блеском. В ярком аромате раскрываются нотки лимонной цедры, спаржи, грейпфрута и цветов. Живое и хорошо сбалансированное во вкусе, с энергичной кислотностью и оттенками свежескошенной травы и абрикоса в финале.

## Гастрономия

Аперитив. Овощные салаты. Белая рыба на гриле. Козьи сыры.

## Виноградники

Расположены на Черноморском побережье у подножия Маркотхского хребта. Площадь виноградника: 1,5 га. Лозы высажены в 2012 году. Почвы: сланец, каменистый известняк, песок и глина (мергель, встречающийся в тосканском Монтальчино, известный как "галестро"). Плотность посадки: 4 500 лоз/га.

## Способ выдержки

8—10 месяцев на осадке в ёмкостях из нержавеющей стали.

## Способ производства

Ручной сбор, тщательная селекция гроздей на винограднике и винодельне, полное гребнеотделение. Ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 19—20°C. Во время выдержки применяется батонаж

**Стоимость: 450 .**