



SIKORY



## Рислинг

*Сикоры* ♦

*Тип*

Сухое белое

*Объем*

0,75 л

*Сорт*

100% Рислинг

*Спиртуозность*

13% об.

*Категория*

Географическое наименование

*Выдержка*

8 месяцев на тонком осадке в стали, частичная выдержка 8 месяцев во французском дубе белого обжига. Дополнительная бутылочная выдержка не менее 6 месяцев.



## Виноградник

Виноград для производства вин Имения Сикоры выращивается в одной из главных микрозон виноделия Краснодарского края – уникальном терруаре Семигорья. В защищенной горными хребтами долине Семигорья самой природой создан благоприятный микроклимат для возделывания винограда. Доминирующей составной частью терруара является климат. Он континентальный: холодная и влажная зима, жаркое и сухое лето.

Саженцы сорта Рислинг были приобретены во французском питомнике Братьев Мерсье. Благодаря юго-западной экспозиции, направление виноградных кустов было выбрано с севера на юг с плотностью посадки 4169 кустов на гектар (2,4 м x 1,0 м), что ведет к естественному ограничению урожайности винограда с каждого куста. Благодаря большому количеству минеральных соединений в почвах Семигорья белые вина обладают характерным минеральным оттенком.



SIKORY

	<i>Сорт</i>	<i>Год посадки</i>	<i>Крутизна склона</i>	<i>Площадь посадки</i>
<b>1</b>	Рислинг	2008	5-8°	3,61 га
<b>2</b>	Рислинг	2013	5-8°	2,42 га
<b>3</b>	Рислинг	2017	5-8°	2,37 га
<b>4</b>	Рислинг	2018	5-8°	3,57 га
				<b>Итого: 11,97 га</b>



Террорвар



## Технологическое описание

— Виноград был собран вручную и доставлен на винодельню, предварительно пройдя процедуру охлаждения в терморегулируемой камере. Время сбора винограда по каждому участку осуществляется по органолептическим и лабораторным показателям. Перед попаданием гроздей в пресс, виноград проходит ручную сортировку на вибрационном столе. В пневматическом прессе происходит деликатное отделение сусла от мезги и гребня. Для производства вин Рислинг Сикоры используют сусло самотек и сусло 1 давления. Фракции разделяют, сульфитируют и направляют на осветление в емкости из нержавеющей стали на 48 часов при температуре 7-8°C.

После снятия с сушевого осадка, сусло поступает на ферментацию. Начальная температура винификации 12°C, конец брожения 16-18°C.

После окончания брожения, часть полученного виноматериала отправляется на бочковую выдержку с периодическим баттонажем на срок 8 месяцев во французские баррики белого обжига, а часть остается на выдержке в емкости на тонком осадке.

Нержавеющая



## Технологическое описание

— Купаж Рислинг Сикоры 2014 состоит из 90% вина, выдержанного в емкости на тонком осадке, и 10% вина, выдержанного в бочках разного объема (баррики, объемом 225 л, буты – 2000 л, тонно – 600 л.

После купаживания происходит процесс оклейки разрешенными к использованию в виноделии оклеивающими веществами. После снятия с клеевого осадка осуществляется стабилизация вин с помощью установки электродиализ, обеспечивающей стабильность вин к выпадению кристаллического осадка. Предрозливная фильтрация осуществляется на пластинчатом фильтре через фильтр-картон.

После розлива вино отправляется на склад для дальнейшей выдержки в бутылке не менее 6 месяцев.

Укупорка бутылки осуществляется корковой пробкой Piedade и экологически чистым пищевым воском. Температура его плавления перед нанесением на бутылку - 360°C.

Выдержка 6 м