



# СОБЕР БАШ

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



**Название:** Рислинг  
**Классификация:** Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое.

**Год:** 2017

**Сорта:** Рислинг 100%

**Винификация:** Виноград для этого вина собирается вручную в два приема. Каждая партия винифицируется отдельно. Винификация по белому. Холодная мацерация в прессе, ферментация в емкости из нержавеющей стали с контролируемой температурой. После купажирования вино выдерживается на дрожжевом осадке.

**МЛФ:** Не проводилась.

**Виноградник:** Виноградники с южным уклоном расположен на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах над уровнем моря.

**Сорт:** Рислинг, год посадки – 2013. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.

**Вино:** Вино светло-соломенного цвета. В аромате тона белых цветов, зеленого яблока и свежескошенной травы. Вкус свежий, с хрустящей кислотностью и гармоничным послевкусием.

**Анализы:**

сод. алкоголя: 13,5% об.

pH:

общая кислотность: 5,7 г/дм<sup>3</sup>

летучая кислотность: 0,38 г/дм<sup>3</sup>

ост. сахар: 2,5 г/дм<sup>3</sup>

общая SO<sub>2</sub>: 102 мг/дм<sup>3</sup>

сухой экстракт: 20 г/дм<sup>3</sup>