



СОБЕР БАШ



ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Название:	«Рислинг»										
Классификация:	Российское вино с защищённым географическим указанием «Кубань. Долина реки Афипс» сухое белое										
Год:	2024										
Сорта:	Рислинг рейнский.										
Винификация:	Вино изготовлено из винограда сорта рислинг рейнский. Сбор винограда производится только вручную. После дробления мезга подаётся в пресс, где отбирается сусло-самотёк, которое затем винифицируется «по белому» в стальной ёмкости с контролем температуры. После завершения алкогольного брожения вино выдерживается на осадке в течение 6 месяцев с регулярным батоннажем.										
МЛФ:	Не проводилась.										
Виноградник:	Виноградники белых сортов расположены на глинистых лесных почвах, богатых железом. Виноградники имеют южную и юго-западную ориентацию.										
Сорт:	Рислинг год посадки – 2012, 2013. Тип подвоя Кобер 5 ББ, плотность посадки 5000 лоз на гектар.										
Вино:	Вино светло-соломенного цвета. В ярком аромате раскрываются ноты зелёного яблока, полевых цветов и цитрусовой группы. Вкус дублирует аромат, дополняя его освежающей кислотностью и продолжительным послевкусием.										
Анализы:	<table><tr><td>сод. алкоголя:</td><td>11%</td></tr><tr><td>титруемая кислотность:</td><td>6,2 г/Д³</td></tr><tr><td>летучая кислотность:</td><td>0,6 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. сахар.:</td><td>1,8 г/Д³</td></tr><tr><td>массовая конц. общего SO₂:</td><td>40 мг/Д³</td></tr></table>	сод. алкоголя:	11%	титруемая кислотность:	6,2 г/Д ³	летучая кислотность:	0,6 г/Д ³	массовая конц. сахар.:	1,8 г/Д ³	массовая конц. общего SO ₂ :	40 мг/Д ³
сод. алкоголя:	11%										
титруемая кислотность:	6,2 г/Д ³										
летучая кислотность:	0,6 г/Д ³										
массовая конц. сахар.:	1,8 г/Д ³										
массовая конц. общего SO ₂ :	40 мг/Д ³										
Энергетическая ценность:	268/64 кДж/ккал										
Тираж:	7500 бутылок.										