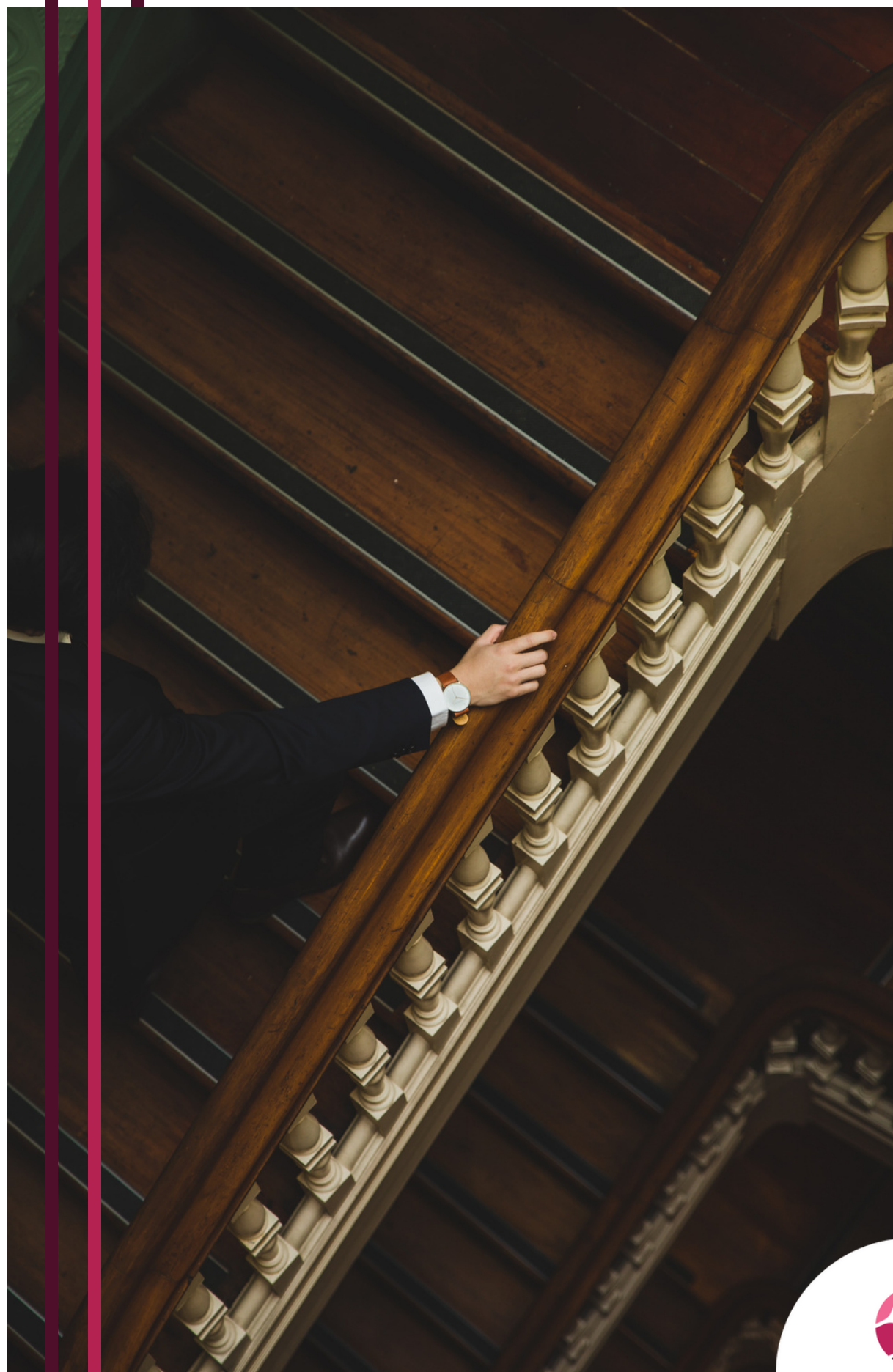




Rocca

RENAISSANCE
RAEVSKY WINERY



Умеренный климат позволяет винограду вызревать равномерно, что придает вину комплексности. Перепады дневных и ночных температур сохраняют свежесть и кислотность. На равнинных участках виноградников «Раевского» доминируют глинисто-черноземные почвы, на склонах в составе почв преобладают мергель и известняк.

Средняя площадь каждого сорта в «Раевском» - 5-8 га, среди них есть достаточно редкие для России сорта винограда: Темпранильо, Пти Вердо, Карменер, Зинфандель, Рислинг, Вионье, Гевюрцтраминер, Траминер, Мускат белый, Алиберне и другие.

На винодельне традиции совмещены с высокими технологиями, которые помогли создать линейку вин «Ренессанс» такой особенной. Изюминка этих вин заключается в легком проявлении третичных ароматов в органолептике красных вин «Раевского» и большей плотности, структурности белых вин.



Renaissance Brut White

Ренессанс Брют Белое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Вионье 80%, Шардоне 20%

Особенность: произведено по классической технологии

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: блюда из морепродуктов, молодые сыры

Температура подачи: 6-8 °C



Renaissance Brut Rose

Ренессанс Брют Розе

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: произведено по классической технологии

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: блюда из морепродуктов, молодые сыры, ягодные десерты

Температура подачи: 6-8 °C



Renaissance Chardonnay

Ренессанс Шардоне

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: 100% сусло самотек, ферментация с использованием трех рас дрожжей, выдержка на осадке до 6 месяцев

Выдержка: до 12 месяцев в дубовых бочках разной степени обжига

Гастрономия: блюда из морепродуктов со сливочным соусом, козий сыр, устрицы

Температура подачи: 6-8 °C



Renaissance Viognier

Ренессанс Вионье

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Вионье

Особенность: часть сусла ферментировалась в дубовой бочке, после чего выдерживалась на дрожжевом осадке

Выдержка: в дубовых бочках до 16 месяцев

Гастрономия: блюда из рыбы на гриле, морепродукты, блюда из белого мяса

Температура подачи: 6-8 °C



Renaissance Tempranillo

Ренессанс Темпранийо

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Темпранийо

Особенность: 30% вина прошла малолактическую ферментацию, винификация с использованием целых гроздей

Выдержка: 14 месяцев в дубовых бочках

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



Renaissance Carmenerе

Ренессанс Карменер

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Вионье 80%, Шардоне 20%

Особенность: произведено по классической технологии

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: блюда из морепродуктов, молодые сыры

Температура подачи: 16-18 °C



Renaissance Petit Verdot

Ренессанс Пти Вердо

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край

Производитель: Раевское

Сорта винограда: Пти Вердо

Особенность: 80% винограда подверглось процедуре заизюмливания, 20% винограда ферментировалось с использованием целых гроздей, окончание ферментации в дубовой бочке

Выдержка: в дубовых бочках до 16 месяцев

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C