



ФОТИСАЛЬ

ВИННЫЙ ДОМ

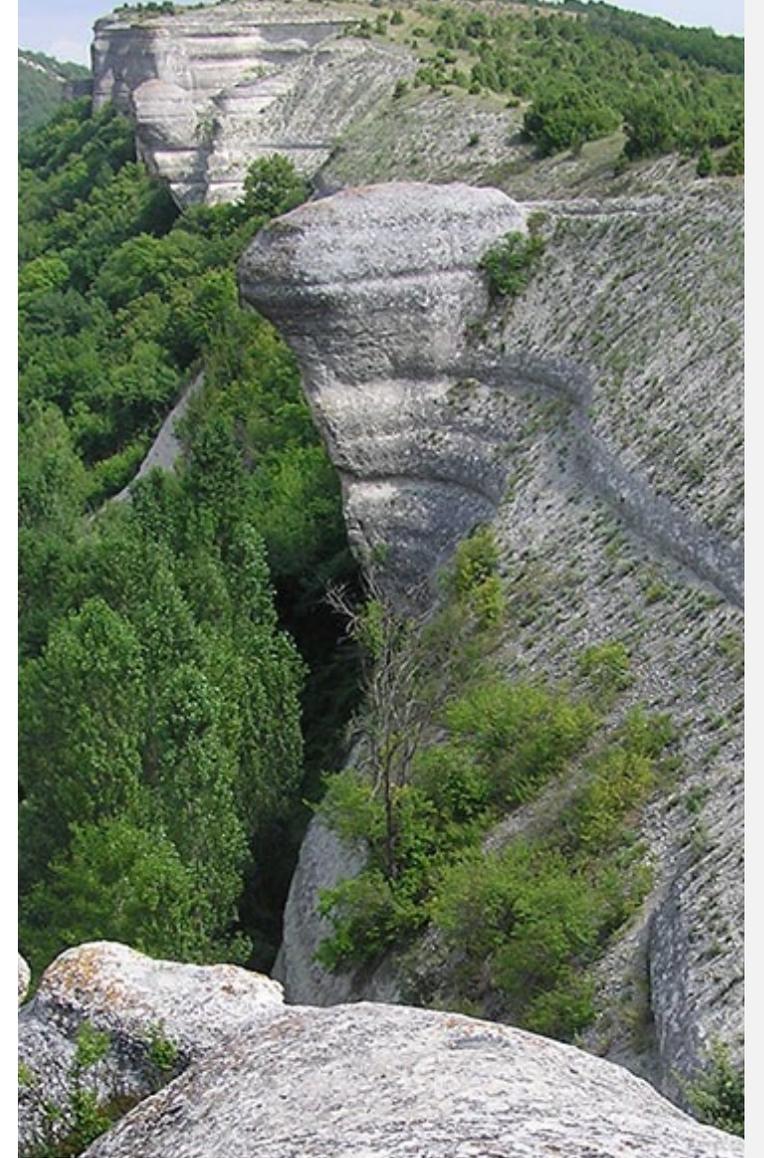




ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ

В одном из красивейших уголков Крыма, на юге центральной части Бахчисарайского района, в с. Танковом, располагается Винный дом Фотисаль.

От него через каньон Голубинка проходит дорога с невероятными пейзажами. Завод находится у подножья второй гряды Крымских гор — там, где берет свое начало горная часть Бельбекской долины.





ВИНОГРАДНИКИ ВИННОГО ДОМА ФОТИСАЛЬ

Наличие собственных виноградников позволяет контролировать процесс рождения вина с самого начала. Кроме молодых лоз, имеются и лозы, возраст которых более 35 лет.

Терруар Крымского полуострова имеет ряд неоспоримых достоинств, таких как мягкий средиземноморский климат, минеральные почвы, сформировавшиеся вследствие того, что ранее на этой территории располагалось море, превосходная вентиляция сильными ветрами.

ПЛОЩАДЬ ВИНОГРАДНИКОВ



1980 - 1990

1991 - 2001

2017

2018

2019

2020

2021

2022

113,5

+40,3

+336,9

+151,7

+100,1

+150

+46,4

+38,8

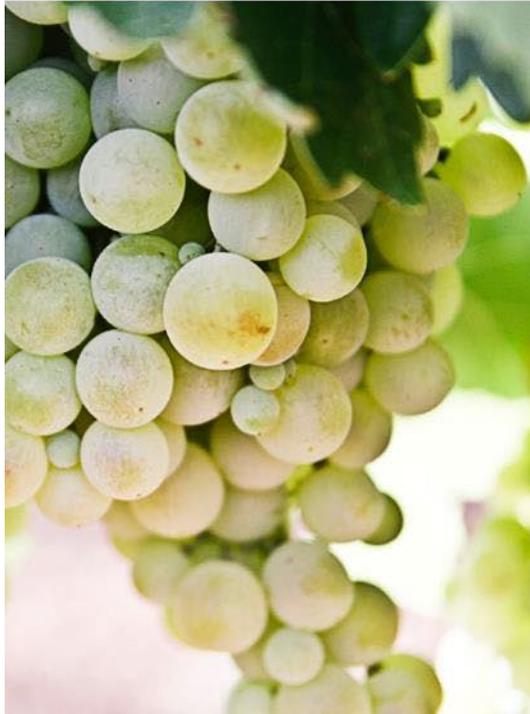
977,7 гектаров





СОРТА ВИНОГРАДА, ВЫРАЩИВАЕМОГО НА ВИНОГРАДНИКАХ ВИННОГО ДОМА ФОТИСАЛЬ

- Шардоне
- Совиньон Блан
- Рислинг
- Пино Гриджио
- Мускат
- Алиготе
- Кокур
- Каберне Совиньон
- Мерло
- Каберне Фран
- Шираз
- Пино Нуар
- Саперави
- Бастардо Магарачский
- Красностоп Золотовский



ВИНОГРАДНИКИ ВИННОГО ДОМА ФОТИСАЛЬ



Саженцы закупаются в питомниках России, Италии, Австрии, Сербии, Франции, Молдавии и Краснодарского края.

Энологи этих питомников оказывают консультационную поддержку виноделам предприятия.

Винный Дом Фотисаль занимается развитием собственного питомника.



На заводе установлено современное оборудование для винификации, выдержки и розлива.

3 линии розлива для тихих вин

1 линия розлива для коньяка

1 линия розлива для игристых вин

Хранилище для коньячных дистиллятов.

Емкостной парк хранения

виноматериалов - 10 000 000 бутылок.



ОСНАЩЕНИЕ ЗАВОДА

Весь завод прошел полное переоснащение в 2014 году и имеет современное оборудование французской фирмы Technibag, болгарской VELO, итальянской I.V.T. и др.

Предприятие оснащено технологическим оборудованием для первичного и вторичного виноделия, линиями приемки и переработки винограда мощностью **120 тонн в сутки**.

Максимальная производственная мощность – **3 500 000 бутылок вина в месяц**.



ЛАБОРАТОРИЯ ЗАВОДА

Лаборатория осуществляет входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, выпускаемой продукции на всех стадиях производства, дает рекомендации по ведению технологического процесса.

Лаборатория оснащена самой современной техникой, которая позволяет делать анализы быстро и точно, что влияет на качество выпускаемой продукции.



Методами оценки выпускаемой продукции является технологический и микробиологический контроль. Контролю подлежат также виноматериалы, вода, используемая для мойки оборудования, и технологической тары.



ЗАЛ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ ВИНА В БОЧКАХ

Для выдержки
используются бочки из
французского дуба, бочки из
Сербии и Молдавии.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ

Здесь в уютной
атмосфере проводятся
мероприятия для
партнёров и гостей
предприятия.



МАГАЗИН

В магазине на
территории завода можно
приобрести весь ассортимент
Винного дома Фотисаль.



Предприятие имеет разрешение на использование знака соответствия системы сертификации «Федеральная система качества»

Система менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии соответствует требованиям ГОСТ Р и ISO 2200:2007



Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

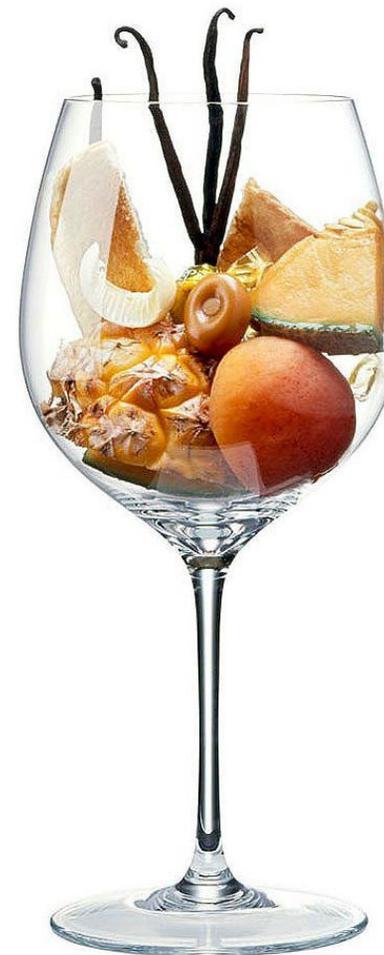
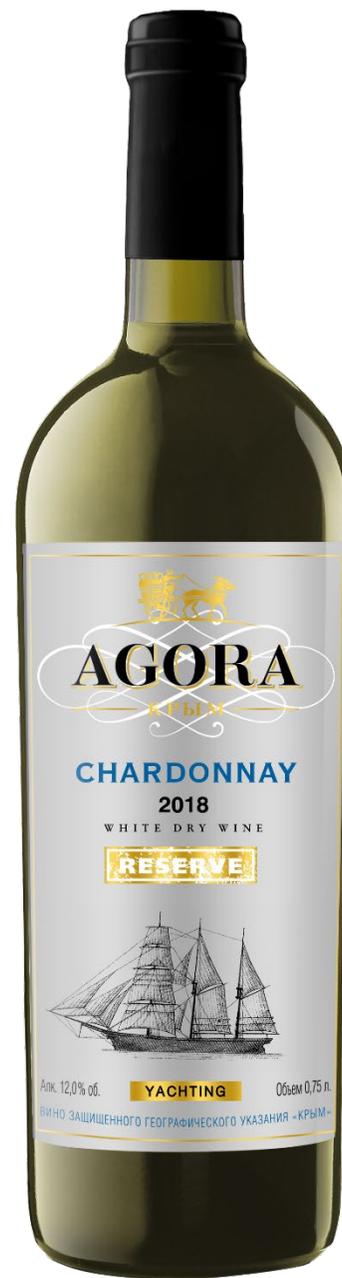
Обладает соломенным цветом с золотистым оттенком.

В букете ноты белых фруктов, акации, жасмина.

Вкус благородный, маслянистый с тонами печеного яблока, поджаренного хлеба, ванили.

Рекомендуется подавать к блюдам из белого мяса, рыбы, к морепродуктам и легким закускам.

AGORA RESERVE YACHTING CHARDONNAY



Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12,5%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

Обладает светло-соломенным цветом.

В аромате легкие оттенки смородины.

Вкус гармоничный, свежий, с приятным послевкусием.

Рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, белого мяса и легким салатам.

AGORA RESERVE YACHTING SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: Бастардо (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

Обладает темно-гранатовым цветом.

Аромат яркий, с оттенками лесных ягод.

Вкус полный, с приятной терпкостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса и сырам.

AGORA RESERVE YACHTING BASTARDO



Красное сухое.

Сорт винограда: Мерло (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

Обладает насыщенным рубиновым цветом.

В букете ноты спелой малины, ежевики, сливы.

Вкус гармоничный, округлый с бархатными танинами и прекрасной структурой, сопровождающийся долгим послевкусием.

Рекомендуется подавать к блюдам из телятины, баранины и твердым сырам.

AGORA RESERVE YACHTING MERLOT



ВИННЫЙ
ГИД
РОССИИ
2019

Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне-Совиньон (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

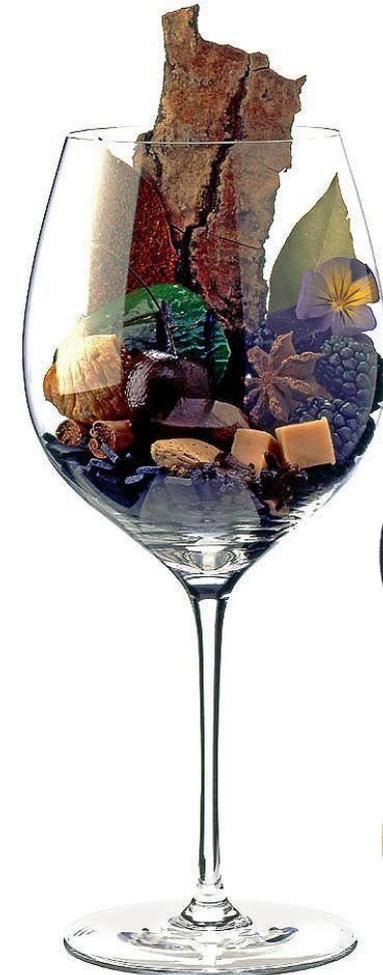
Обладает глубоким темно-гранатовым цветом.

В богатом, ярком аромате ноты смородины, сафьяна, фиалки и черного перца.

Вкус приятный, насыщенный, с характерными оттенками черных ягод. В продолжительном послевкусии раскрываются пряные ноты.

Рекомендуется подавать к блюдам из говядины, баранины и твердым сырам.

AGORA RESERVE YACHTING CABERNET - SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 14%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

Обладает темно-рубиновым цветом.

В ярком сортовом аромате оттенки спелой черешни.

Вкус мягкий, с приятной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса, дичи и к фруктовым десертам.

AGORA RESERVE YACHTING SAPERAVI



Красное сухое.

Сорт винограда: Шираз (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 10 месяцев.

Обладает темно-рубиновым цветом.

В богатом, интенсивном аромате тона специй, пряных трав и ягодные ноты.

Вкус насыщенный, достаточно мягкий, сопровождающийся долгим послевкусием с оттенками спелых фруктов.

Послужит прекрасным дополнением к мясному стейку, оленине, ягненку и твердым сырам.

AGORA RESERVE YACHTING SHIRAZ



ВИННЫЙ
ГИД
РОССИИ
2019

Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает соломенным цветом с золотистым оттенком.

В букете ноты белых фруктов, акации, жасмина.

Вкус благородный, маслянистый с тонами печеного яблока, поджаренного хлеба, ванили.

Рекомендуется подавать к блюдам из белого мяса, рыбы, к морепродуктам и легким закускам.

AGORA CHARDONNAY



Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12,5%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает светло-соломенным цветом.

В аромате легкие оттенки смородины.

Вкус гармоничный, свежий, с приятным послевкусием.

Рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, белого мяса и легким салатам.

AGORA SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: Бастардо (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает темно-гранатовым цветом.

Аромат яркий, с оттенками лесных ягод.

Вкус полный, с приятной терпкостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса и сырам.

AGORA BASTARDO



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне-Совиньон (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 13,5%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

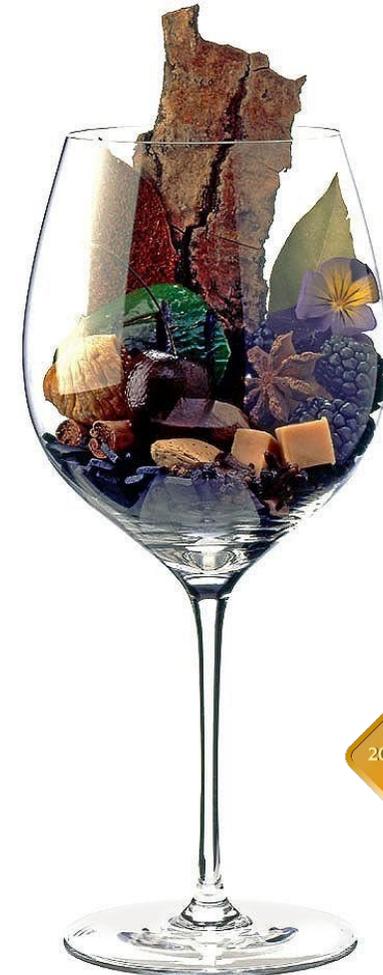
Обладает глубоким темно-гранатовым цветом.

В богатом, ярком аромате ноты смородины, сафьяна, фиалки и черного перца.

Вкус приятный, насыщенный, с характерными оттенками черных ягод. В продолжительном послевкусии раскрываются пряные ноты.

Рекомендуется подавать к блюдам из говядины, баранины и твердым сырам.

AGORA CABERNET - SAUVIGNON



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 14%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает темно-рубиновым цветом.

В ярком сортовом аромате оттенки спелой черешни.

Вкус мягкий, с приятной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса, дичи и к фруктовым десертам.

AGORA SAPERAVI



Белое полусухое.

Сорт винограда: Рислинг (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12,5%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает светло-соломенным цветом.

Аромат тонкий, с деликатными фруктовыми и цветочными нотами.

Вкус легкий, гармоничный, с приятной кислинкой в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из овощей, морепродуктам и мягким сырам.

AGORA RIESLING



ВИННЫЙ
ГИД
РОССИИ
2019

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Пино Нуар (100%).

Категория: ЗГУ Крым.

Регион: Крым.

Алкоголь: 12%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает гранатовым цветом.

Аромат тонами лесных ягод.

Вкус деликатный, гармоничный с приятной терпкостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса, дичи, к фруктам и десертам.

AGORA PINOT NOIR



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Мускатные (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает золотистым цветом.

Аромат насыщенный, в богатом букете оттенки чайной розы и персика.

Вкус мягкий, изысканный, с долгим послевкусием белого изюма.

Рекомендуется подавать к фруктам, сырам, пасте и ризотто.

AGORA MUSCAT



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает темно-рубиновым цветом.

В ярком сортовом аромате оттенки спелой черешни.

Вкус мягкий, с приятной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса, дичи и к фруктовым десертам.

AGORA SAPERAVI



Красное сладкое.

Сорт винограда: Мускатные, Мерло.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 9-11%

Выдержка в бочке минимум 6 месяцев.

Обладает бордовым цветом с гранатовым оттенком.

Аромат насыщенный, с шоколадно-фруктовыми нотами.

Вкус полный, бархатистый, с деликатной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к фруктам, десертам, выпечке, мороженому.

AGORA MUSCAT BLACK



ВИННЫЙ
ГИД
РОССИИ
2019