



ФОТИСАЛЬ
ВИННЫЙ ДОМ

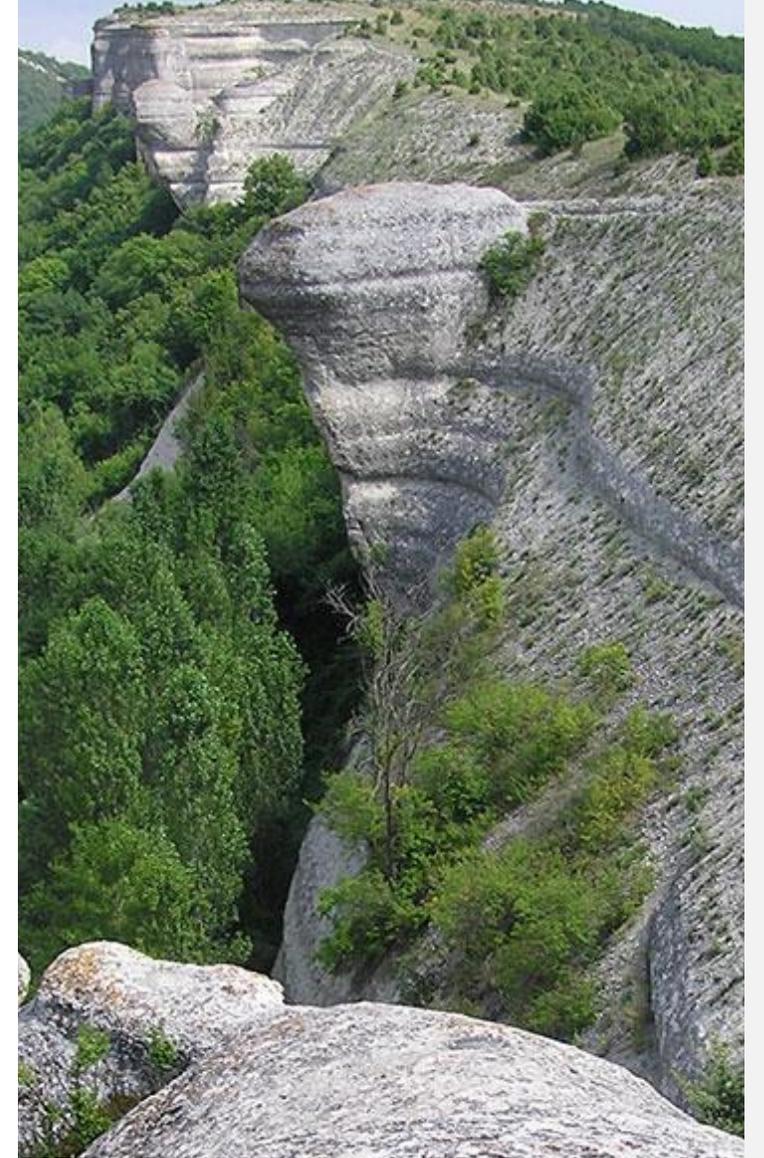




ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ

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

113,5

+40,3

+336,9

+151,7

+100,1

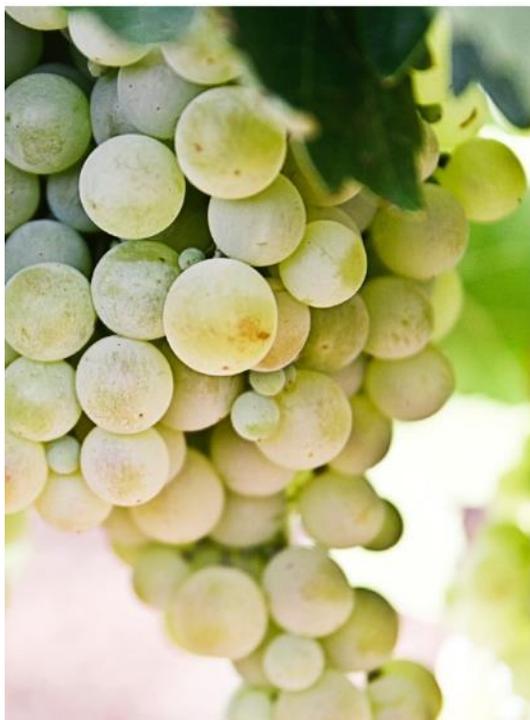
740,5 гектаров





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.

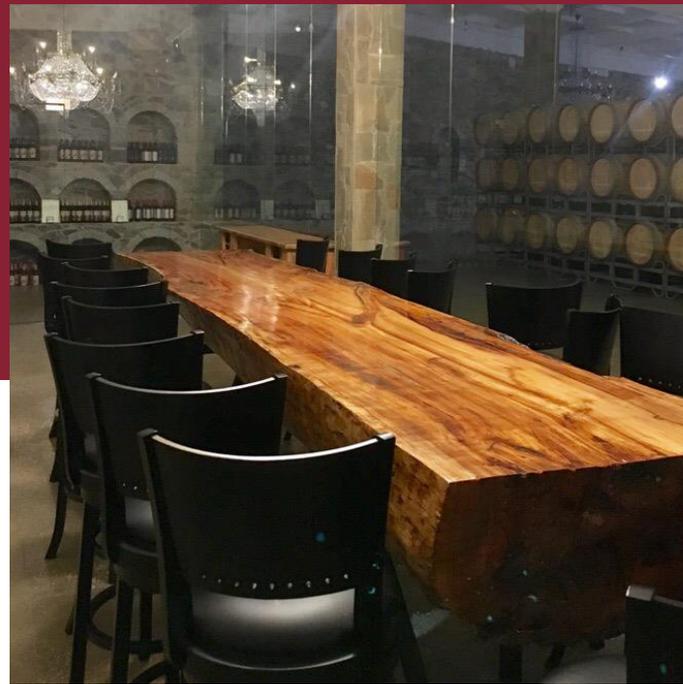


Методами оценки выпускаемой продукции является технологический и микробиологический контроль. Контролю подлежат также виноматериалы, вода, используемая для мойки оборудования, и технологической тары.



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: Ркацители (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 11-13%

Цвет светло-соломенный.

Обладает цветочно-фруктовым
элегантным ароматом.

Вкус сбалансированный, с приятной
кислинкой в послевкусии.

Рекомендуется подавать к рыбным
блюдам, свинине, молодым сырам и
легким салатам.

VALIKO РКАЦИТЕЛИ



Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 11-13%

Цвет темно-гранатовый.

Богатый аромат лесных ягод.

Во вкусе приятная терпкость с тонами спелых сладких фруктов.

Рекомендуется подавать к мясу и овощам на гриле, сырным закускам.

VALIKO САПЕРАВИ



Белое полусухое.

Сорт винограда: Совиньон, Алиготе.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет светло-соломенный.

Цветочно-фруктовый элегантный аромат.

Вкус сбалансированный, с приятной кислинкой в послевкусии.

Рекомендуется подавать к рыбным блюдам, свинине, молодым сырам и легким салатам.

ВАЛІКО ХАТЦІВИ



Красное полусухое.

Сорт винограда: Мерло, Саперави.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет бордовый .

В аромате деликатные фруктовые нотки.

Вкус сбалансированный, мягкий с легкой сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к закускам, основным блюдам из мяса, сырам.

VALIKO ТЕМРИВЕЛИ



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Совиньон, Алиготе.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет золотистый.

С ароматом цветущей акации и муската.

Вкус деликатный, с приятной сладостью.

Рекомендуется подавать к молодым сырам, легким салатам, фруктам, десертам.

VALIKO ГУРДЗЕЛИ



Белое полусладкое.

Сорт винограда: Совиньон, Ркацители.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет соломенный.

В аромате нежные фруктовые нотки и приятный оттенок душистых цветов.

Вкус гармоничный, насыщенный, с приятной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из овощей, морепродуктам, легким салатам.

VALIKO ИЛУРИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Каберне, Мерло,
Саперави.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

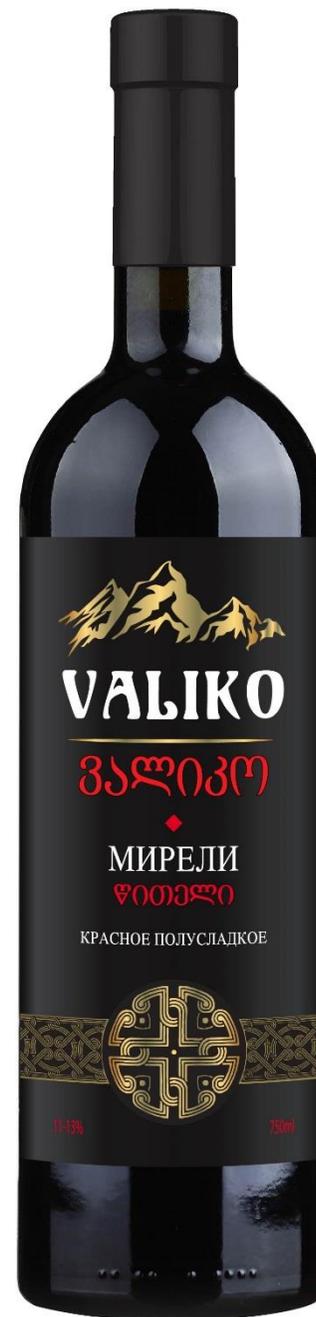
Цвет рубиновый.

В аромате тона спелых фруктов и ягод.

Вкус гармоничный, насыщенный, с
приятной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к умеренно
пряным блюдам кавказской кухни, мясу на
гриле, зелени и сырам.

VALIKO МИРЕЛИ



Красное полусладкое.

Сорт винограда: Каберне, Саперави.

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет насыщенный бордовый.

Аромат интенсивный с ягодно-фруктовыми джемовыми нотками.

Вкус полный, сбалансированный, со сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к мясным блюдам, сырам.

VALIKO САГВАРЕВИ

