



ФОТИСАЛЬ

ВИННЫЙ ДОМ

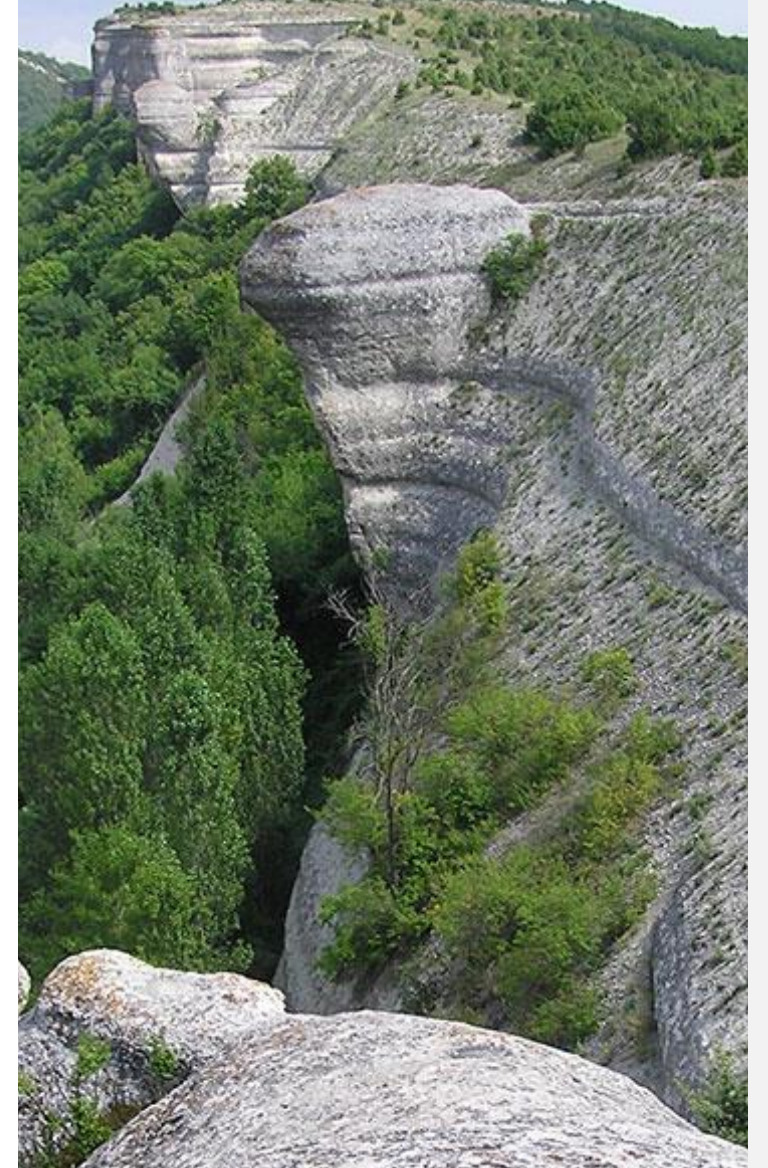




ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ

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.

Категория: водка.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Водка прозрачного цвета.

При изготовлении применяется сложная многоступенчатая система фильтрации.

Водка «Изюмовка» Классическая проходит через берёзовый и дубовый уголь, с применением современной фильтрации на основе кокосового угля с серебром, обладает мягким вкусом.

Водка является превосходным аперитивом и дижестивом.

Рекомендуется подавать к пряным блюдам, например, к блюдам традиционной русской или кавказской кухни.

ИЗЮМОВКА КЛАССИЧЕСКАЯ



Категория: водка.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Водка прозрачного цвета.

При изготовлении применяется сложная многоступенчатая система фильтрации.

Водка «Изюмовка» ржаная проходит через берёзовый и дубовый уголь, с применением современной фильтрации на основе кокосового угля с серебром, вкус мягкий с ароматом корочки ржаного хлеба.

Водку можно подавать в качестве джестива в чистом виде или дополнять ее горячими закусками, блюдами из мяса или рыбы, паштетами и овощами гриль.

ИЗЮМОВКА РЖАНАЯ



Категория: водка.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Водка прозрачного цвета.

При изготовлении применяется сложная многоступенчатая система фильтрации.

Водка «Изюмовка» имбирная проходит через берёзовый и дубовый уголь, с применением современной фильтрации на основе кокосового угля с серебром. Натуральный имбирь придаёт водке пикантность с особым пряным послевкусием.

Подавать водку лучше всего к блюдам русской кухни, соленьям, жареной рыбе, пряным блюдам, грибам, мясу и птице.

ИЗЮМОВКА ИМБИРНАЯ

