



# ФОТИСАЛЬ

ВИННЫЙ ДОМ



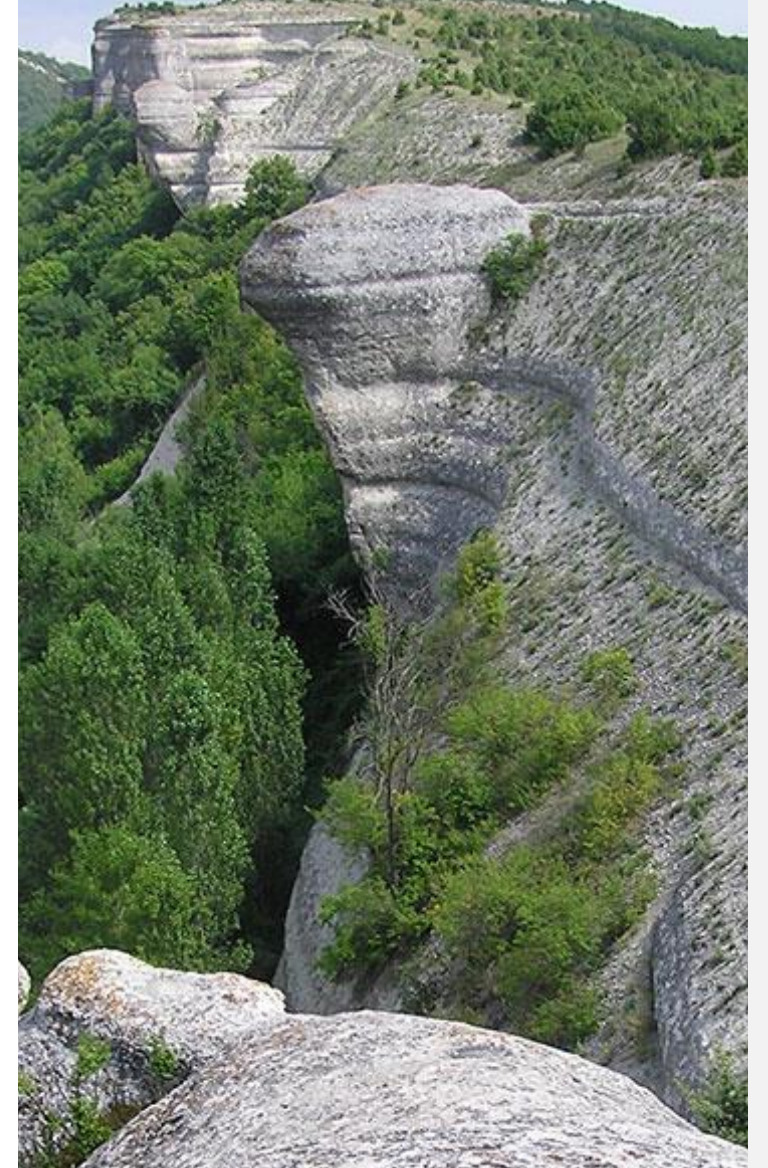




## ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ

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



# КРЫМСКОЕ *Лето*

Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 11-13%

Цвет от светло-соломенного до светло-золотистого.

Аромат развитый, с легким смородиновым тоном, вкус гармоничный, свежий.

Подается к столу охлажденным, сочетается с блюдами из морепродуктов, белым мясом, фруктами, легкими закусками.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО СОВИЊОН





# КРЫМСКОЕ *Лето*

Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 11-13%

Обладает благородным рубиновым цветом с красным оттенком.

Аромат яркий, сортовой, с пасленовыми нотками.

Вкус гармоничный с умеренной терпкостью.

Рекомендуется подавать охлажденным, сочетается с блюдами из мяса и дичи.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО КАБЕРНЕ



# КРЫМСКОЕ *Лето*

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Мускат (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Обладает золотистым цветом.

Аромат благородный с ярко выраженными оттенками Муската и нераспустившихся бутонов чайной розы.

Вкус нежный, мягкий.

Подается к столу охлажденным, идеально сочетается с фруктами, легкими закусками.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО МУСКАТ





# КРЫМСКОЕ *Лето*

Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Цвет от светло-золотистого до темно-золотистого.

Вкус гармоничный, легкий, освежающий.

Имеет изысканный аромат восточных пряностей.

Подается к столу охлажденным, к блюдам из птицы, фруктам и легким закускам.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО ШАРДОНЕ



# КРЫМСКОЕ *Лето*

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Обладает рубиновым цветом.

Аромат чистый, сортовой, с оттенками черной смородины и молочных сливок.

Вкус мягкий, с умеренной танинностью, слегка свежий, характерный для сорта винограда.

Рекомендуется подавать к мясным и овощным блюдам на гриле.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО САПЕРАВИ





# КРЫМСКОЕ *Лето*

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Мускат черный (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Обладает благородным рубиновым цветом с красным оттенком.

Аромат яркий, сортовой, с пасленовыми нотками.

Вкус гармоничный с умеренной терпкостью.

Рекомендуется подавать к фруктам, сырам, пасте и ризотто.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО МУСКАТ ЧЕРНЫЙ



# КРЫМСКОЕ *Лето*

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Бастардо (100%).

Категория: столовое.

Регион: Крым.

Алкоголь: 10-12%

Обладает гранатовым цветом, ярким и полным вкусом, гармоничным ароматом лесных ягод.

Рекомендуется подавать охлажденным, идеально сочетается с блюдами из мяса и сырами.

## КРЫМСКОЕ ЛЕТО БАСТАРДО

