



ФОТИСАЛЬ
ВИННЫЙ ДОМ

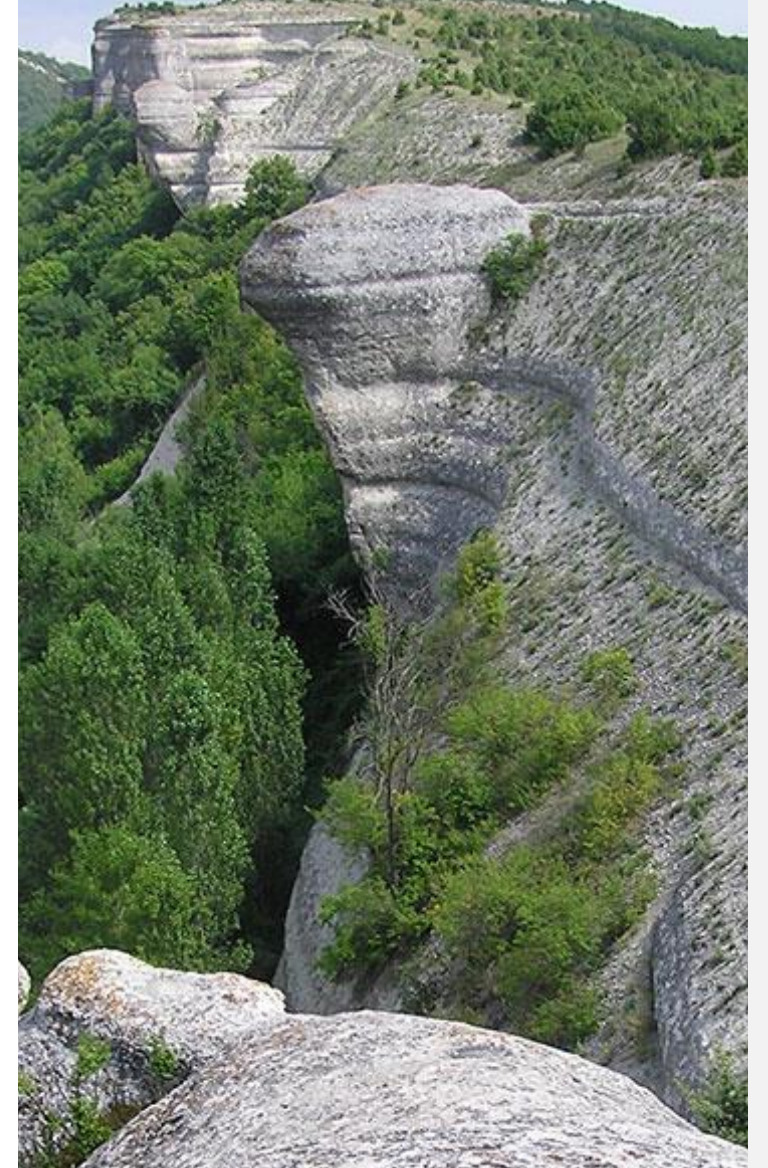




ВИННЫЙ ДОМ ФОТИСАЛЬ

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 Краснодарара.

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.

Классический коньяк, изготовленный из отборных коньячных спиртов, выдержанных не менее 3-х лет.

Категория: коньяк.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Коньяк яркого, блестящего янтарного цвета с золотистыми искрами.

У коньяка хорошо выраженный аромат, который раскрывает тона кураги, инжира, айвы, изюма, спелых красных яблок, ванили и дубовой древесины.

Слегка спиртуозный, сладковатый вкус коньяка наполнен нотами ванили, сухофруктов и дуба. Умеренно выраженное послевкусие обладает средней длительностью.

Коньяк подается при комнатной температуре как аперитив или дигестив.

МИСХОР VS



Классический коньяк, изготовленный из отборных коньячных спиртов, выдержанных не менее 5-и лет.

Категория: коньяк.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Коньяк золотисто-янтарного цвета.

Живой, выразительный аромат коньяка сочетает яркие тона сухофруктов с приглушенными нотами ванили, дуба, корицы и увядающих цветов.

Древесно-дубовые ноты и оттенки кедровой смолы служат фоном для тонких нюансов сухофруктов, скорлупы лесного ореха, сухих цветов, меда и ванили. Послевкусие не очень продолжительное.

Коньяк подается при комнатной температуре как аперитив или дижестив.

МИСХОР VSOP



Классический коньяк, изготовленный из отборных коньячных спиртов, выдержанных не менее 5-и лет.

Категория: коньяк.

Регион: Крым.

Алкоголь: 40%

Коньяк цвета состаренного золота.

Зрелому коньяку присущ сложный аромат, в котором изысканно дополняют друг друга оттенки смолистой древесины, мускатного ореха, изюма, инжира, обжаренного миндаля, сливы, лакрицы и кожи.

Богатство и роскошь вкуса коньяка отражаются в элегантной композиции из оттенков орехов, сухофруктов, древесного дыма, лакрицы и старой кожи. Послевкусие долгое, сладковатое.

Коньяк послужит прекрасным дижестивом, сочетается с кофе или сигарой.

МИСХОР ХО

