

Классификация игристых вин по содержанию сахара



Брют натюр
Brut nature
Dosage zero
Pas dosé
менее 3 г/л
или без сахара



Экстра брют
Extra brut
0–6 г/л



Брют
Brut
менее 12 г/л



Extra-Dry
12–17 г/л



Сухое
Sec
17–32 г/л



Полусухое
Demi-sec
32–50 г/л



Сладкое
Doux
более 50 г/л

Классификация игристых вин по методу производства

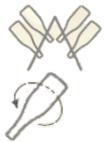
ТРАДИЦИОННЫЙ или КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД («шампенуа»)



Базовое вино разливается в бутылки и смешивается с тиражным ликером (дрожжи + сахар)



Вторичная ферментация проходит в бутылке. Когда брожение заканчивается, вино остается в погребе для выдержки на осадке дрожжей



Для удаления осадка используется техника ремюажа и дегоржажа



Перед укупоркой в бутылку добавляется экспедиционный ликер

РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД («Шарма»)



Базовое вино* заливается в герметичный резервуар из нержавеющей стали, туда же добавляется тиражный ликер (дрожжи + сахар)



За короткий срок (меньше месяца) вино проходит вторичную ферментацию



Для удаления осадка вино под давлением пропускают через специальный фильтр



Розлив под давлением, укупорка

* за исключением Асти – оно производится модифицированным резервуарным методом: ферментация осуществляется однократно, сразу в резервуарах.

ИГРИСТЫЕ ВИНА, произведённые традиционным методом

	ШАМΠΑНСКОЕ	КРЕМАН	КАВА	ФРАНЧАКОРТА	КАП КЛАССИК	Игристые Вина АОР
 <p>страна, регион происхождения</p>	Франция Шампань	Франция Эльзас, Бургундия, Бордо, Долина Луары, Лиму (Лангедок), Жюра, Савойя, Долина Роны	Испания: Каталония, Валенсия	Италия: Ломбардия	ЮАР	Франция
 <p>сортовой состав</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пино нуар • Шардоне • Пино менье 	в зависимости от региона	<ul style="list-style-type: none"> • Макабео • Ксарельо • Парельяда • Шардоне • Трепат 	<ul style="list-style-type: none"> • Шардоне • Пино нуар • Пино блан 	<ul style="list-style-type: none"> • Пино нуар • Шардоне 	<ul style="list-style-type: none"> • Шенен Блан • Мозак • Шардоне
 <p>выдержка</p>	Минимум 15 месяцев	в зависимости от региона	минимум 9 месяцев	минимум 25 месяцев	минимум 9 месяцев	минимум 9 месяцев
 <p>СОЮЗ ЭКСПЕРТОВ СОМЕЛЬЕ Наши бренды в Коллекциях СОМЕЛЬЕ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Гардэ • Труйяр • Шарль Миньон • Врэн-Оже 	<ul style="list-style-type: none"> • Эмери Креман де Лиму • Люсьен Эдельштайн Креман д' Эльзас • Филипп Вяллле Креман де Савойя • Тимберле Креман Де Бордо • Филипп Де Шармий Креман Де Луар • Домен Де Савани Креман Дю Жюра • Ла Мезон Дю Креман Креман Де Бургонь • Каро Креман Де Ди 	<ul style="list-style-type: none"> • Паго де Тарсис • Пере Вентура • Доминио де Тарсис 	<ul style="list-style-type: none"> • Корте Аура 	<ul style="list-style-type: none"> • Кристина Труссо 	<ul style="list-style-type: none"> • Жан де Вальмер Вувре • Броссе Сомюр • Эмери Бланкет де Лиму
 <p>Аромат и вкус</p>	<p>Выдержка вина на осадке делает вино более сложным, тонким и изысканным, в вине к фруктовым и цветочным оттенкам добавляются ореховые, сливочные, бисквитные тона. Чем дольше выдержка на осадке, тем сложнее букет.</p>					

ИГРИСТЫЕ ВИНА, произведенные резервуарным способом

	ПРОСЕККО	АСТИ	Итальянские игристые вина	Ламбруско	Игристые вина Франции, Германии, Португалии
 страна, регион происхождения	Италия: Венето и Фриули	Италия: Пьемонт	Италия: все регионы	Италия: Эмилия - Романья	Франция, Германия, Португалия
 сортовой состав	Глера	Москато бьянко	Белые и красные сорта винограда	Ламбруско	<ul style="list-style-type: none"> Германия – Рислинг и др. Франция – белые и красные сорта
 выдержка	НЕТ				
 СОЮЗ ЭКСПЕРТОВ СОМЕЛЬЕ Наши бренды в Коллекциях СОМЕЛЬЕ	<ul style="list-style-type: none"> Фолладор Борго Сан Пьетро Вилла Гранда Бачио делла Луна Ривани Приме Нотти 	<ul style="list-style-type: none"> Кальдиурола Ривани 	<ul style="list-style-type: none"> Приме Нотти Ривани Франкориани 	Ламбруско	<ul style="list-style-type: none"> Вилла Хьюсен Филипп Дюблан
 Аромат и вкус	Укороченное брожение в резервуарах и минимальный контакт с дрожжевым осадком позволяют сохранить природную свежесть и фруктовый аромат вин, обусловленный сортовыми характеристиками				