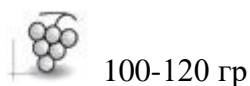




ТРАМИНЕР, БЯЛ ВИНЕН СОРТ



100-120 гр



1,5 гр.



05.IX.-15.IX.



700-900

Траминер, известен и като Гевюрцтраминер и Розов траминер е бял винен сорт грозде. гроздето узрява в началото и средата на септември. Има среден растеж и висока родovitост. Устойчив на ниски зимни температури, но е чувствителен на суша. За него са подходящи сравнително по-богати, хумусно-карбонатни, достатъчно влагозапасени почви в по-хладните, проветриви хълмисти терени. Гроздът е малък, коничен, понякога крилат, сбит. Зърната са дребни, овални, сиво-розови и жълтеникаво-червени до червеникави, покрити с обилен восъчен налеп. Кожицата е дебела и жилава. Месото е сочно, сладко и ароматно. От гроздето се получават много ароматни, висококачествени бели сухи, полусухи и сладки вина и шампански виноматериали. Сортовите вина се отличават със златистожълт цвят и високо алкохолно съдържание.



МУСКАТ ОТОНЕЛ, БЯЛ ВИНЕН СОРТ



87-105гр.



1,5-2,4 гр.



01.IX.-10.IX.




800-1200


Мускат Отонел е бял винен сорт грозде. Развива се добре на дълбоки, леки, хумусно-карбонатни почви на хълмисти терени. Сравнително устойчив е на суша, студ и сиво гниене. Гроздът е малък, цилиндрично-коничен до сбит. Зърната са средни, сферични, зеленикаво-жълти, понякога с ръждиви петна. Кожицата е тънка, жилава. Месото е сочно, приятно на вкус, със силен мискетов (мускатов) привкус. В консумативна зрялост захарното съдържание на гроздето е 24 %, при съдържание на титруемите киселини : 5,1-8 г./л. Има голямо значение като сорт за полусухи и сладки вина. Белите сухи вина, произведени от този сорт са висококачествени, с доста интензивен аромат с цветист характер.



ВРАЧАНСКИ МИСКЕТ, БЯЛ ВИНЕН СОРТ

 145 гр

 2,3-2,5гр.


 01.IX.-15.IX.


 1000


Врачански мискет е стар бял винен сорт грозде, отглеждан основно в Унгария и България. Среднозреещ сорт. Гроздето узрява през първата половина на септември. Има среден растеж, средна родovitост и дава средни добиви. Устойчив е на гниене, но е чувствителен към суша. Средно устойчив на мухъл, оидиум, паякови акари и ниски температури. Много добре се развива на хълмове с южно изложение на хумусно-карбонатни, глинесто-песъчливи или чакълести почви с лек механичен състав. Гроздът е цилиндрично-коничен, понякога с крило, полусбит. Зърната са средно едри, овални, жълто-зелени с ръждиви петна и редки точки. Кожицата е дебела, крехка. Месестата част е сочна, с хармоничен вкус и силен мискетов вкус. От гроздето се получават висококачествени бели десертни вина, с прозрачен жълтозлатист цвят, развит букет, хармоничен вкус и траен мискетов аромат. Може да се купажира със сортове с по слаб аромат. Средното съдържание на захари в гроздето е 22,5 г/100 мл, а на киселините - 5,4 г/л.



АЛИГОТЕ, БЯЛ ВИНЕН СОРТ

 100-110 гр.

 1,7-2,0 гр.

 01.IX.-15.IX.

 1300-1500

Сортът Алиготе е френски сорт, разпространен в много страни. Устойчив е на зимни ниски температури. Гроздът е среден, цилиндрично-коничен, понякога крилат. Кожицата е тънка, а месото е сочно и вкусно. Натрупва достатъчно захари и от него се приготвят леки и свежи с хармоничен вкус вина, шампански и конячни

виноматериали.



ШАРДОНЕ, БЯЛ ВИНЕН СОРТ



90-100 гр.



1,34 гр.



20.VIII.-05.IX.



1000

Шардоне е най-популярният бял винен сорт в света. Гроздът е малък, цилиндрично-коничен, понякога с крило, рехав до средно плътен и сбит. Зърната са

дребни, сферични, жълтозелени със златист оттенък, покрити с восъчен налеп. Месото е сочно, с хармоничен вкус. Кожицата е тънка, жилава. Има средно силен растеж, висока родovitост и дава средни добиви. За него подхождат по-дълбоки, богати варовити почви в подножието на хълмовете. Дава високи резултати и в по-хладни райони. Относително устойчив е на студ и суша. Захарното съдържание на гроздовия сок е 18—22,9 г./100 мл., при киселини 11,6— 8,2 г./л. Името му се свързва с едни от най-престижните френски бели сортови вина с произход Бургундия и с пенливите шампански вина. От Шардоне се правят шампански виноматериали и висококачествени бели трапезни вина, които се отличават с лекота, свежест, хармоничен вкус и плодови аромати. Използва се като сорт-подобрител при направата на шампански вина.



ДИМЯТ, БЯЛ ВИНЕН СОРТ



250 гр.



3,0-3,6 гр.



15.IX.-05.X.



2000

Димят е стар местен български винен сорт грозде. Има силен растеж, висока родovitост и висок добив. Добре се развива на склонове със скелети и варовити почви. Устойчив е на гниене. Гроздът е среден, коничен, понякога с крила, полусбит. Зърната са едри, овални, зеленикаво-жълти. Ципата е тънка и крехка. Месото е сочно, вкусно, свежо, със слаб ванилиен привкус. От гроздето му се получават обикновени бели трапезни вина и висококачествен материал за конячен дестилат.