Винный проект Villa Romanov – уникальность во всем!

В рамках Международного форума «ПРОДЭКСПО-2012» на стенде компании «Русский Азов» состоялась презентация нового винного проекта Villa Romanov. Ее частью стал бизнес-завтрак с представителями СМИ, в ходе которого команда продвижения проекта ответила на самые острые вопросы о новом производстве и вине, которое уже в ближайшем будущем появится на полках магазинов.

По словам представителей компании, Villa Romanov, без преувеличений - самый масштабный проект в области классического виноделия за столетие, поражающий объемом инвестиций и технологиями. Площадь завода классического виноделия Villa Romanov вместе с Центром развития энологии и винного туризма составляет 6,37 га. Масштабы завода позволяют единовременно производить до 9 млн. бутылок вина.

Пункт первичной переработки оснащен 2 итальянскими линиями по переработке винограда мощностью 30 тон./час, 3 современными вакуумными прессами. Обработка сусла/мезги производится в потоке в автоматическом режиме при заданной температуре.

Завод обладает емкостным парком в 600 000 дал. Емкости из нержавеющей стали оснащены рубашками для охлаждения/нагрева, помешивающими устройствами и устройствами для дозирования азота.

Не обошлось и без уникального оборудования. 60 бесценных бутов из российского дуба были специально заказаны на бондарном производстве Саук-Дере еще 4 года назад… Объем единовременного хранения в дубовой таре: 50 000 дал.

Общая площадь земель под посадку в Темрюкском районе – более 1000 га. Виноградники, расположенные вокруг Villa Romanov (около 270 га.) полностью перезаложены с плотностью посадки 3200 лоз на гектар. Способ посадки: «Двойной Гюйо» и «Простой Гюйо». Территории посадки – ровные прямоугольные сектора большей стороной нисходящие к югу.

Помимо новейших технологий работы с лозой, как например – комбайн, ведущий перезакладку саженцев с помощью лазерного луча, на виноградниках будут посажены и «старомодные» розовые кусты, которые столетиями охраняют здоровье лоз по всему миру…

Производство оснащено 2-мя линиями розлива. 1. Линия холодного стерильного розлива производительностью (4000 бут/час), с возможностью розлива различных типов бутылок и ориентирования этикеток. 2. Линия дегоржирования и оформления классического шампанского (2500 бут/час.)

Виноделы Villa Romanov сконцентрированы на производстве выдержанных, марочных, коллекционных вин, сухих, десертных, специальные вин в ассортименте. Ключевой «специализацией» завода является производство классического выдержанного, марочного, коллекционного, шампанского. Объем единовременного хранения коллекционных вин: 300 000 бут.

Центр развития энологии и винного туризма площадью 2000 кв. м. предоставляет гостям массу интереснейших опций:

- Залы для дегустации на 20, 40 и 60 человек, общей площадью около 300 кв. м.
- Стильный ресторан SeaView - на 100 посадочных мест.
- Смотровая площадка площадью 900 кв.м.- с панорамным видом.
- Камерный кинотеатр.
- Винный магазин, галереи и открытые террасы…

Экскурсионный тур по территории Villa Romanov начинается с осмотра образцовых виноградников, производства. В завершении прогулки гостей впечатлят галереи с уникальной винной коллекцией и приятная дегустация в одном из залов Центра. Общая протяженность подземного перехода от завода до дегустационного комплекса более 160 метров.

Для основания Villa Romanov было выбрано уникальное место - Голубицкая стрелка, расположенная в ста метрах от моря, рядом с обрывом, с которого открываются великолепнейшие виды на десятки километров в море. Проехать мимо будет просто невозможно!

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что проект действительно знаковый для российского виноделия. Безусловно, его запуск – это еще один шаг на пути к европейским стандартам качества с сохранением отечественного колорита. Остается пожелать производителям короткого пути к сердцам отечественных ценителей вина и благополучного вхождения на рынок!