

Немного рецины, немного моря и любовь



Простое белое вино с характерным привкусом смолы, с первого же глотка либо приобретает ярых сторонников, либо противников.

Простое белое вино с характерным привкусом смолы, с первого же глотка либо приобретает ярых сторонников, либо противников.

Узники предрассудков несправедливо считают, что это вино - низкого качества, оно производится исключительно в Греции и имеет официальную торговую национальную марку. По данным Евросоюза, оно производится по традиционной методике в конкретной стране. В самом деле, это хорошо экспортируемый продукт.

История



Фото с сайта - www.winecommanders.com

Корни появления рецины нужно искать в древности, когда амфоры запечатывали смолой, чтобы избежать контакта вина с кислородом и сохранить напиток как можно дольше.



В последние годы народное вино торжественно прошествовало из переполненных таверн по всему миру, и сегодня, по праву, считается вином высокого качества и тонкие ароматы в результате очень хорошего и правильного винодельческого производства.

От производства к удовольствию



Фото с сайта - www.winecommanders.com

Рецина производится исключительно из греческих сортов винограда Савватьяно и Родити, в то время как смола берется из сосен *Pinus Halepensis* (алеппская сосна). «Слезы сосны» добавляются в бочки в небольших количествах во время спиртового брожения, придавая этот классический, специфический аромат Рецине и, позволяя одновременно выделить и фруктовые ароматы сортов винограда.



Рецина - первый напиток студентов и людей всех возрастов, которых не смущает низкая цена этого вина. Вино можно купить везде - от супермаркетов до киосков.

Наслаждайтесь его чистым вкусом, дегустируя жареную рыбу, различные морепродукты, мясные блюда!