

Процесс производства крепкого белого вина включает дробление винограда с гребнеотделением, получения мезги, ее сульфитацию, сбраживание мезги на чистой культуре дрожжей, прессование мезги, спиртование, осветление, купажирование, обработку теплом, выдержку, причем перерабатывают виноград сортов Овидиопольский и Бианка, виноматериалы купажируют в соотношении 1:1 с последующим добавлением 18-22 мл/дм³ спиртового экстракта гребней и барботированием воздухом дважды по 12-17 минут в первый месяц тепловой обработки.

Вино имеет сухофруктовый с оттенками цитрусовый плодов аромат и вкус.