

Процес виробництва міцного білого вина включає дроблення винограду з гребеневідділенням, отримання м'язги, її сульфітацію, зброджування м'язги на чистій культурі дріжджів, пресування м'язги, спиртування, освітлення, купажування, оброблення теплом, витримку, причому переробляють виноград сортів Овідіопольський і Біанка, виноматеріали купажують у співвідношенні 1:1 з наступним додаванням 18-22 мл/дм³ спиртового екстракту гребенів і барботуванням повітрям двічі по 12-17 хвилин в перший місяць теплового оброблення.

Вино має сухофруктовий з відтінками цитрусових плодів аромат і смак.