

СКЯТИНА

ОСНОВАН В 2013

НАСТОЙКИ

В основе наших настоек — только виноградный дистиллят с завода «Прасковейский» и свежие фрукты и ягоды, собранные в сезон по всему краю.

Мы твёрдо уверены, что главный ингредиент — это время! Поэтому не пытаемся ускорить процесс созревания различными добавками. Большинство наших настоек готовится от 6 месяцев до 4 лет в бочках из французского, американского и кавказского дуба.

Эти настойки — наша гордость!

ВЫДЕРЖАННЫЕ

36%

КЛУБНИКА
На создание этой настойки ушло 4 года, 3 из которых — выдержка в бочке из-под бурбона Jim Beam. Ароматы бурбона и специй сплетаются с насыщенным вкусом клубничного джема и лёгкой сладостью настойки.

550 Р

33%

ЯБЛОЧНАЯ
Настой яблок зимних сортов, виноградный дистиллят и два годы выдержки в бочке из кавказского дуба.

450 Р

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ

40%

ЧЕРЕМША
Яркий аромат молодых стручков с сухим послевкусием. Эта настойка готовится раз в год — сбор черемши происходит в момент, пока побеги ещё не распустились в листья.
Мацерация: 2 месяца

350 Р

38%

ЮЖНЫЙ ХРЕН
Главная особенность этой настойки — добавление натуральной стручковой ванили, которая в сочетании с хреном даёт новый аромат: крем-соды и дюшеса.
Мацерация: 2 месяца

350 Р

ЮЖНЫЕ

33%

ФЕЙХОА
В меру терпкая с неизменным ароматом и вкусом фейхоа.
Мацерация: 8 месяцев

390 Р

40%

ГОРНЫЙ ТЕРН
Аромат миндаля, специй и естественная сладость это главные характеристики терна собранного и высушенного в Адыгее.
Мацерация: 16 месяцев

450 Р

33%

АЛЫЧА
Настойка с яркой кислотностью и едва заметной природной сладостью.
Мацерация: 1 год

390 Р

36%

КИЗИЛ
Олицетворение юга с неповторимым ароматом и терпким вкусом кизила. Готовится один год, с августа по август.
Мацерация: 12 месяцев

450 Р

33%

**ЛИМОНЧЕЛЛО**
Наш взгляд на итальянскую классику с добавлением сока лимона.
Мацерация: 2 месяца

300 Р

33%

**ГРЕЙПФРУТ-ЧИЛИ**
Аккуратная горечь грейпфрута подчеркнута лёгкой остротой перца чили.
Мацерация: 2 месяца

300 Р

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

40%

КОПЧЁНАЯ ГРУША
Эта настойка была удостоена золотой медали на всероссийском конкурсе, после чего её популярность стала расти по всей стране и за её пределами.
Мацерация: 6 месяцев

420 Р

38%

КОПЧЁНАЯ АЛЫЧА
Яркое сочетание натуральной кислотности с нотами миндаля и дыма.
Мацерация: 12 месяцев

400 Р

33%

КОПЧЕНАЯ ВИШНЯ
Аромат вяленой вишни, косточки и дыма с натуральной сладостью и лёгкой кислотностью.
Мацерация: 8 месяцев

450 Р

33%

КОПЧЕНАЯ КУРАГА
Натуральная сладость, аромат кураги и миндаля с легкими нотами дыма.
Мацерация: 6 месяцев

400 Р

СЕТ АВТОРСКИХ НАСТОЕК 2700 Р

КАЗАЧИЙ ВИШНЕВЫЙ
ПОРТВЕЙН Глава вторая (80 мл)
Выдержан в бочках из кавказского и французского дуба

650 Р

САНГРИЯ ЯБЛОКИ В МАЛИНЕ
В составе Поммо из бочки и свежая малина

650 Р