

Вазисубани

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Апелляция:** Микрizona Вазисубани
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Ркацители 80%, Мцване 20%
- **Источник винограда:** 100% вазисубанская микрizona, виноградники расположены на правом берегу реки Алазани
- **Тип вина:** Белое сухое
- **Анализ вина** Алк. 13,5%, ост. Сахар: <4 г/л; Кислотность 5-6 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. Сбор урожая начинается в конце сентября – в начале октября. После осторожного отделения гребней виноград охлаждается до 4-6 °С, а затем после 8 часовой мацерации, выжимается в пневматическом прессе. Отстоянный сок затем медленно бродит в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15°С). В завершении ферментации вино сливается с осадка (сцеживается) и перемещается в другой резервуар для дальнейшего созревания. 30% вина выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев. Вино поступает в продажу не ранее сентября следующего после урожая года.

- **Цвет:** Кристально – соломенного цвета
- **Ароматы:** Преобладает фруктовый аромат, с оттенком яблок и дыни
- **Вкус:** Полнотелое вино с нежным, гармоничным и хорошо сбалансированным вкусом. Послевкусие чистое и длительное с преобладанием цитрусовых ароматов.

Идеально подходит:

к рыбным и овощным блюдам а также к белому мясу. t: 8-12 °С

