

Пиросмани

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивается в Кахетии
- **Тип вина:** Красное полусухое
- **Показательный анализ вина** Алк. 12%, ост. Сахар: 9-12 г/л; Кислотность 5-7 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 23-28 °С, для усиления экстракции ароматических и красящих веществ из кожицы винограда применяются технологии «ремонтажа» и «делестажа», после 5-7 дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения и фильтрации, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

- **Цвет:** Интенсивный рубиновый цвет с лиловым оттенком
- **Ароматы :** Доминирующие ароматы черной смородины и ежевики с тонами чернослива
- **Вкус :** Молодое, полнотелое вино со вкусом сочных, сладких фруктов, нежных пряностей и длительным послевкусием с преобладанием тонами ежевики

Идеально подходит:

к копчёностям, колбасам, сырам. t: 16-18 °С

