

# Сатрапезо Гвиани

С СЕРЕДИНЫ ОКТЯБРЯ РАННЯЯ РОСА И СОЛНЕЧНЫЕ ЛУЧИ ВЫЗЫВАЮТ СПЕЦИФИЧЕСКУЮ ГРИБКОВУЮ ИНФЕКЦИЮ, КОТОРАЯ НАЗЫВАЕТСЯ BOTRYTIS CINEREA, ИЛИ “БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ”. ЭТА ИНФЕКЦИЯ ПАРАДОКСАЛЬНЫМ ОБРАЗОМ ПРЕВРАЩАЕТ ГНИЛЬ В ЗОЛОТО – КАЖДАЯ ЯГОДА НАСЫЩАЕТСЯ СЛАДОСТЬЮ И ОБОГАЩАЕТСЯ ОСОБЫМ АРОМАТОМ.

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион КАХЕТИ
- **Климат:** Умеренно-континентальный
- **Классификация:** Estates limited release
- **Сортовой состав:** 100% Ркацители
- **Источник винограда:** Блок РКАЦИТЕЛИ 04, виноградники Кондоли
- **Урожайность:** 4-5 т/га
- **Тип вина:** Белое сладкое.
- **Хранение:** При выдержке приобретает ароматы меда и варенья.
- **Объем производства:** 6000 бутылок по 0,375 л.
- **Показательный анализ:** Алк. 12,5%; Ост. Сахар 100 г/л.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Блок Ркацители 04 на виноградниках Кондоли находится в непосредственной близости к реке Алазани. С середины октября ранняя роса и солнечные лучи вызывают специфическую грибковую инфекцию, которая называется Botrytis Cinerea (Cinerea), или “Благородная Плесень”. Эта инфекция парадоксальным образом превращает гниль в золото – каждая ягода насыщается сахаром и обогащается особым ароматом. Виноград собирается вручную в конце ноября в маленькие ящики, вручную перебирается на винодельне, осторожно выжимается в давяльне. Брожение и созревание проходит в течение 9 месяцев во французских дубовых бочках. Легкая фильтрация перед розливом и последующее 6-месячное хранение в бутылках завершают процесс выдержки.

- **Цвет:** Янтарный с золотистым отливом
- **Аромат:** Спелый ананас, сушеная слива и мед в сочетании с нотками, полученными от выдержки в дубовых бочках.
- **Вкус:** Полнотелый вкус, с преобладанием персика и айвы. Утонченная сладость переходит в ванильные тона послевкусия, с легкими цитрусовыми нотками.
- **ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ** Как аперитив, дижестив, к мягким и пряным сырам и десертам. t: 8-10°C.

