

Сатрапезо 10 Квеври

САТРАПЕЗО 10 КВЕВРИ РКАЦИТЕЛИ ПРОИЗВОДИТСЯ В КВЕВРИ, ГЛИНЯНЫХ КУВШИНАХ ЗА-КОПАННЫХ В ЗЕМЛЯНОЙ ПОЛ ТРАДИЦИОННОГО ВИННОГО ПОГРЕБА, В СООТВЕТСТВИИ С ДРЕВНЕГРУЗИНСКИМИ МЕТОДАМИ, БЕРУЩИХ СВОЕ НАЧАЛО 6000 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД

Призы и медали



- **Происхождение:** Винодельческий регион КАХЕТИ
- **Климат:** Умеренно-континентальный
- **Классификация:** Estates limited release
- **Сортовой состав:** 100% Ркацители
- **Источник винограда:** Виноградники Кондоли
- **Тип вина:** Белое сухое марочное.
- **Хранение:** 5-7 лет выдержки.
- **Объем производства:** 6000 по 0,75л и 300 -1,5л бутылок.

ВИНИФИКАЦИЯ

- На выделенном блоке Ркацители S04 на виноградниках Кондоли, где выращивается виноград для этого вина, летом был проведен зеленый сбор урожая, для искусственного уменьшения урожайности до 4-5 т/га, что в свою очередь позволила улучшить качественные показатели оставшихся на лозе ягод. В конце сентября виноград собирается вручную в маленькие ящики, вручную перебирается на вино-дельне и осторожно отделяется от гребней. Дробление происходит в традиционных, закопанных в землю глиняных кувшинах, Квеври (всего было использовано 10 Квеври). Брожение проходит с помощью природных дрожжей, находящихся на виноградной кожице. На протяжении всей ферментации погружения шапки производится исключительно вручную, чтобы свести к минимуму механическое воздействие на виноград и для лучшей интеграции вкуса и аромата. После 20-25-дневной мацерации золотистое вино сцеживается и по традиции аккуратно переливается в маленькие дубовые бочки для дальнейшего созревания в течение 10 месяцев. Легкая фильтрация перед розливом и последующее 6-месячное хранение в бутылках завершают процесс выдержки.

- **Цвет:** Янтарный с золотистым отливом
- **Аромат:** Насыщенный, богатый тонами лилий, фиалок и лепестков розы
- **Вкус:** Вкус идеально сбалансирован между сочной фруктовой сладостью (манго, персик и нектарин) и букетом, полученным от бочковой выдержки. Послевкусие долгое, с крепкими и приятными танинами.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ

К блюдам из свинины, телятины и птицы, либо просто поджаренные или приготовленные с соусом; к твердым сырам, t: 12-15°C.

Рекомендуется декантация за полчаса до употребления.



MARANI