

Тбилисури

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Ркацители 90%, Мцване 10%
- **Источник винограда:** 50% виноградники Кондоли, 50% виноградники северо-востока Кахетии
- **Тип вина:** Белое полусухое
- **Показательный анализ вина:** Алк. 12%, ост. Сахар: 9-12 г/л; Кислотность 5,5-7 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4-6 °С, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15-18 °С). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

- **Цвет:** Вино бледно-соломенное с зеленоватым отблеском
- **Ароматы:** В аромате доминируют благоухающие и свежие тропические фрукты с тонами белых цветов и дыни
- **Вкус:** Прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с гармоничным сочетанием плодового вкуса сочных персиков и нектарина плавно переходит в длительное послевкусие

Идеально подходит:

как аперитив, к традиционным овощным блюдам. t: 10-12°C

