

# Твиши

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Рача-Лечхумский Винодельческий регион
- **Апелляция:** Микроразона Твиши
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Цоликаври 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивание в Твишской микроразоне
- **Тип вина:** Белое полусладкое
- **Показательный анализ вина**  
Алк. 11%, ост. Сахар: 30-45 г/л;  
Кислотность 6-7,5 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. После осветления сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15°С). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения и фильтрации вина, сохранная в вине природную сладость и свежесть. До разлива вино выдерживается в цистернах при около нулевых температурах.

- **Цвет:** Светло-золотистый цвет с зеленоватым оттенком
- **Ароматы:** Фруктовый аромат айвы, ананаса и мяты в сочетании с тонами жимолости и абрикоса
- **Вкус:** Свежий и пикантный, с тонами дыни и груши. Чистое и длительное послевкусие возвращает фруктовые и цветочные тона.

## Идеально подходит:

как аперитив, к паштетам из рыбы и цыплёнка, ароматным сырам. t: 8-10 °С

