

Сатрапезо Айсвайн

БЕСЦЕННЫЙ СОК ДЛЯ АЙСВАЙН ПОЛУЧАЕТСЯ ИЗ ВИНОГРАДА ОСТАВЛЕННОГО НА ЛОЗЕ В ЗИМННУЮ СТУЖУ. ПРИ ТАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЛАГА В ВИНОГРАДНОЙ ЯГОДЕ ОТДЕЛЯЕТСЯ ОТ САХАРА, АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ И КИСЛОТЫ, ЗАМЕРЗАЕТ И КРИСТАЛЛИЗИРУЕТСЯ, ПРЕВРАЩАЯ ОСТАЛЬНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ В ПОДВЕШЕННЫЕ КАПЛИ В КРИСТАЛЛАХ ЛЬДА.

Призы и медали



- **Происхождение:** Виodelьческий регион КАХЕТИ.
- **Климат:** Умеренно-континентальный
- **Классификация:** Estates limited release
- **Сортовой состав:** 100% Ркацители
- **Источник винограда:** Южный блок Ркацители, Кондольские виноградники
- **Урожайность:** 7-8 т/га.
- **Тип вина:** Белое сладкое.
- **Хранение:** При выдержке приобретает аромат меда и джема.
- **Объем производства:** 7000 бутылок по 0,375 л.
- **Показательный анализ:** Алк. 10,5%; Ост. Сахар 220 г/л.

ВИНИФИКАЦИЯ

- Замерзший виноград из южных блоков Ркацители виноградников Кондоли, а также из отобранных старых виноградников Ркацители в селе Икалто, Кахети, собирается в начале декабря, когда температура понижается до -9°C. При такой температуре влага в виноградной ягоде отделяется от сахара, ароматических веществ и кислоты, замерзает и кристаллизируется, превращая остальные составляющие в подвешенные капли в кристаллах льда. Эти капли в 2-3 раза более насыщены сахаром и ароматическими веществами, нежели виноград, собранный осенью. Их бережно собирают с лозы вручную рано утром, отбирают на винодельне, удаляют поврежденные ягоды, оставшиеся осторожно выжимают. Брожение происходит в течение 2 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (16-18°C). После ферментации вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах в течение 6 месяцев. Легкая фильтрация перед розливом и последующее 6-месячное хранение в бутылках завершают процесс выдержки.

- **Цвет:** Светло-золотистый с серебристым отливом
- **Аромат:** Ананас, груша, нектарин и апельсин
- **Вкус:** Фруктовые тона дополняют природную сладость вина, уравновешивая и усиливая вкус. Четко выраженные нотки ананаса составляют долгое и незабываемое послевкусие.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ

Как аперитив, джестив, к мягким и пряным сырам и паштетам. t: 8-10°C.



MARANI