

AROMAT

Lekko owocowy bukiet, dający aromaty zielonego jabłka i brzoskwinii

SMAK

Łagodny, harmonijny smak z charakterystyczną dla tego szczepu delikatną kwasowością

PAROWANIE

Smakuje najlepiej do ryb, drobiu, makaronów, sałatek, a także jako aperitif.

WINIFIKACJA

Metoda europejska. Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed tłoczeniem i wyciśnięciem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Po pierwszej fermentacji przelewane i trzymane 3 tygodnie na osadzie w tankach stalowych, następnie dojrzewa jeszcze 3 miesiące w stalowych tankach do pełnego ułożenia się bukietu

TERROIR

Gevelli Rkatsiteli tworzone jest wyłącznie z gron Rkatsiteli pochodzących z własnych upraw winnic Gevelli z uznanej apelacji Tsinandali. Winnice mieszczą się na prawym brzegu rzeki Alazani na równinie alazańskiej na wysokości 300-350m n.p.m. Apelację z północnej strony otaczają majestatyczne szczyty wysokiego Kaukazu, z których wypływa wysoko zmineralizowana woda. W połączeniu z żyzną, alluwialną glebą tworzą idealną kombinację czynników odpowiedzialnych za wysoki poziom cukru w uprawianych gronach

NOTES

Niewątpliwie najważniejsze zalety win Gevelli to szczerłość, naturalność i najwyższa jakość wynikająca z bezkompromisowego podejścia do uprawy winorośli i wysokiego kunsztu winifikacji doświadczonego winemakera Archila Pharsadanishvili. Każda butelka jest dumą winiarni i wynikiem wyjątkowej pracy i wielkiego zaangażowania całego zespołu Gevelli

LABORATORIUM

Szczep: 100% Rkatsiteli
Winnice: Gevelli vineyards
Apelacja/podregion: Tsinandali
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2020

Cukier resztkowy: 2,75 g/l
Alkohol: 12,60%
Kwasowość: 4,4 g/l

EAN: 4860108560112

