

AROMAT

Owocowy bukiet, dający aromaty zielonego jabłka, moreli, a także z nutami kwiatowymi.

SMAK

W smaku pełne, oleiste z orzeźwiającą cytrusową końcówką oraz wyczuwalną mineralnością

PAROWANIE

Smakuje najlepiej do ryb i owoców morza, drobiu, grzybów leśnych, makaronów oraz sałatek. Podawać w temperaturze: 10-12°C

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, potem filtrowane i krótko leżakowane w dębie przez 3 miesiące. Następnie dojrzewa jeszcze 6 miesięcy w stalowych tankach do pełnego ułożenia się bukietu

TERROIR

Gevelli Tsinandali tworzone jest wyłącznie z gron Rkatsiteli oraz Mtsvane Kakhuri 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

Gevelli Tsinandali to klasyczne wytrawne białe wino jakościowe. Doskonałe następcznienie, naturalne metody uprawy winorośli oraz żyzna gleba sprzyjają cielistości i tworzą wyrafinowany charakter tego wyjątkowego wina

LABORATORIUM

Szczep: 80% Rkatsiteli / 20% Mtsvane Kakhuri
Winnice: Gevelli vineyards
Apelacja/podregion: Tsinandali
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2020

Cukier resztkowy: 1,55 g/l
Alkohol: 12,90%
Kwasowość: 5,0 g/l

EAN: 4860108561034

