

Gevelli Wine & Vineyards Tsinandali Gruzja, Kachetia



Winnice Gevelli Wine & Vineyards położone są w niezwykle malowniczej dolinie rzeki Alazani, które uważane jest za kolebkę światowego winiarstwa. Tam zlokalizowana jest m.in. uznawana na całym świecie apelacja Tsinandali. Winnice Gevelli Wine & Vineyards obejmują 60 hektarów urzekająco pięknych terenów. Ziemia na której stoją uprawy Gevelli nosi nazwę "Lionidze Zvari"- która pochodzi od jej dawnego XVIII wiecznego właściciela Solomona Lionidze, świetnego dyplomaty i kanclerza Króla Gruzji Erekle II. Winogrona zbierane w winnicach Gevelli są uznawane za najbardziej wyjątkowe z całego mikroregionu Tsinandali i słyną z najwyższej jakości i niepowtarzalnego bukietu, który uwalniają podczas leżakowania.

Opis wina:

Winogrona zbierane są w optymalnym momencie dojrzałości, zazwyczaj na przełomie września i października. Po precyzyjnym odszypułkowaniu i schłodzeniu do 4-6°C winogrona są macerowane na skórkach przez 8-10 godzin a następnie delikatnie wyciskane w prasie. Po uspokojeniu, klarowny sok winogronowy przechodzi pierwszą fermentację w dokładnie kontrolowanej temperaturze (15-18°C) w inoxowych tankach. Następnie wino jest filtrowane i przetłaczone do dużych inoxowych tanków gdzie leżakuje min. 10 miesięcy.

Wino wytwarzane z ręcznie zbieranych i wyselekcjonowanych winogron dwóch szczepów: Rkatsiteli (82%) oraz Mtsvane Kakhuri (18%) pochodzących z legendarnej apelacji Tsinandali. Doskonale skomponowane, o jasno słomkowym kolorze. Wyraźny i świeży owocowy bukiet z dominującymi nutami zielonego jabłka, tropikalnych kwiatów oraz skórki chleba. Orzeźwiająca cytrusowa kośćcówka oraz wyczuwalna mineralność. Smakuje najlepiej do ryb, drobiu, makaronów, sałatek, a także jako aperitif. Podawać w temperaturze 10-12°C.

Typ:

Białe, wytrawne

Zawartość cukru resztkowego: 1,7 g/l,

Zawartość alkoholu 13,5%

