

## Qvevri White



<b>KRAJ</b>	Gruzja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Kachetia
<b>SZCZEP</b>	Rkatsiteli , Kisi , Mtsvane
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	IWC 2018 Gold Medal

### Aromat:

Bursztynowo złoty kolor z pomarańczowym odcieniem. Wspaniałe owocowo-kwiatowe aromaty z akcentami marmolady pomarańczowej, herbaty zielonej, imbiru i orzecha włoskiego.

### Smak:

Na podniebieniu wielka harmonia, rewelacyjne zestawienie świeżości z wyraźnymi taninami o smaku zielonych orzech włoskich, wykończenie z nutą wosku pszczelego. Oryginalna metoda dojrzewania w amforach daje ekscytujące, wielowarstwowe wino o delikatnie korzennej głębi.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, ramen

## Więcej informacji:

Wino skomponowane jest z rdzennych gruzińskich szczepów Rkatsiteli (60%), Mtsvane (30%) oraz Kisi (10%). Część winogron trafia do *qvevri* wraz z szypułkami, a fermentacja i maceracja na skórkach trwają 6 miesięcy. Po tym czasie wino trafia na okres 12 miesięcy do używanych dębowych beczek.

Tamada

