

КИСИ КВЕВРИ ДУГЛАДЗЕ



Вино белое сухое

Зона производства: Восточная Грузия, Кахетия

Сорт винограда: 100% Киси

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,75 л.

Грузинская винная компания Дугладзе была основана в 2004 году на базе винного завода Гоми, построенного в 1903 году. Компания носит фамилию Дмитрия Дугладзе, который и был основателем завода, и чьи сыновья продолжили его дело, переняв профессионализм.

Сегодня Дугладзе владеет 300 гектарами виноградников, на которых произрастают лучшие в Грузии сорта винограда: Саперави, Ркацители, Цицка, Мцване, Цоликаури. В собственности компании также находится завод первичной переработки винограда в Кахетии. Предприятие оснащено самым современным оборудованием таких знаменитых производителей, как «Della Toffola», «Krones», «Cavagino & Gatti», «Seitz Enzinger Noll».

В Тбилиси находится еще один завод, на котором вино разливается по бутылкам.

При производстве вин Дугладзе используются самые современные производственные методы. Некоторые вина отмечены многочисленными наградами. Сегодня продукция компании успешно продается на рынках Украины, Латвии, Казахстана, Польши, Турции, Китая и Сингапура.

Терруар: почвенные условия в Кахетии разнообразны: встречаются коричневые, карбонатные, аллювиальные, каштановые и гравийные почвы. Субтропический климат идеально подходит для развития виноградарства.

Традиционные кахетинские вина из кевври производят чаще всего из сорта винограда Киси. Считается, что родиной сорта Киси является производственная зона, расположенная между несколькими селами в Ахметском районе. Наш Киси выращивается именно в этом районе, в сердце своей родины.

Винификация и выдержка вина: момент сбора винограда определяется с учетом соотношения сахара и кислотности, в соответствии с технической зрелостью винограда. Виноград прессуется вместе с гребнями, помещается в глиняные сосуды - кевври, где происходит процесс медленного брожения. Во время брожения, горлышки кевври оставляют открытыми. По завершении этого этапа сосуды запечатывают, вино оставляют дозревать до наступления весны.



Органолептические характеристики:

Цвет: янтарный

Аромат: яркий и интенсивный, в котором угадываются нотки айвы, груши, цукатов, кураги, печеного яблока и орехов.

Вкус: округлое вино с мягкими танинами и приятным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино рекомендуется к блюдам из рыбы, блюдам из грибов и сырам. Температура подачи: 14-16°C.

