

Qvevri White



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 14

KRAJ Gruzja

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 10-15 lat

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 8.00 st.C

APELACJA Kakheti

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

KOLOR Pomarańczowe

NAGRODY IWC 2018 Gold Medal

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.

Potrawy:

Sery twarde starzone, ramen

Tamada

