



## Вина Грузии

0,75 л

**«Хихви Квеври» Кахети..... 3200р**

*оранжевое сухое*

Оранжевое сухое вино Palavani, Khikhvi "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Кистаури (Кахетия). Виноградники с лозами Хихви, расположенные вблизи реки Алазани, находятся на высоте около 2000 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих белых вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино обладает насыщенным янтарным цветом, богатым ароматом с нотами персика и абрикоса. Во вкусе насыщенное, маслянистое с тонами персика и сухофруктов. Прекрасно сочетается с выдержанными сырами, блюдами из жареной свинины, баранины или телятины.

**«Ркацители Квеври» Кахети..... 3200р**

*белое сухое*

Белое сухое сортовое вино Palavani, Rkatsiteli "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Кистаури (Кахетия). Виноградники с лозами Ркацители, расположенные вблизи реки Алазани, находятся на высоте около 2000 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих белых вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино обладает насыщенным золотым цветом, богатым ароматом с нотами груши, персика, абрикоса и цитрусовых. Во вкусе насыщенное, маслянистое с тонами персика и тропических фруктов. Вино рекомендуют подавать к птице, салатам, рыбе на гриле и сырам.

**«Саперави Квеври» Кахети..... 3200р**

*красное сухое*

Красное сухое сортовое вино Palavani, Saperavi "Qvevri" производится из винограда одноименного сорта, выращиваемого в микроне Ахмета (Кахетия). Виноградники с лозами Саперави, расположенные на правом берегу реки Алазани, находятся на высоте 567 метров над уровнем моря. Вино создается согласно классической технологии изготовления грузинских сухих красных вин, когда ферментация и выдержка происходят в квеври — огромных глиняных кувшинах, традиционных в кахетинском виноделии. Созревание вина в квеври длится минимум 6 месяцев.

Вино насыщенного рубинового цвета, в аромате преобладают оттенки вишни, ежевики и черники. Во вкусе приятная сладость гармонирует с ягодными тонами. Идеально подходит к пряным мясным блюдам, выдержанным сырам.