

Prince Makashvili Cellar

Georgia

PRINCE
MAKASHVILI CELLAR





RKATSITELI “GRAND CRU TSARAPI” 2005

Cod.89501

TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: n.p. **Vitigno:** Rkatsiteli. **Estensione del vigneto:** 2,5 ha **Tipo d’impianto:** Gobelet. **Età media del vigneto:** 20 anni **Densità media ceppi per ha:** 5000 **Produzione media per ettaro:** 25 hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, fermentazione e affinamento in anfora per 12 mesi. **Solforosa totale (SO₂):** 56 mg/l. **Bottiglie prodotte:** 1500

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso fruttato, speziato e dalla bocca uvosa, tannica con un finale molto profondo.

ABBINAMENTI

Piatti di struttura.



RKATSITELI “GRAND CRU TSARAPI” 2006

Cod.89502

TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: carbonato nero **Vitigno:** Rkatsiteli. **Estensione del vigneto:** 1,1 ha **Tipo d'impianto:** Shpaleri (Gobelet) **Età media del vigneto:** 15/21 anni **Densità media ceppi per ha:** 3500 **Produzione media per ettaro:** 29 hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pigiatura, fermentazione e affinamento in anfora per 18 mesi. **Solforosa totale (SO₂):** 81,2 mg/l. **Bottiglie prodotte:** 3800

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso fruttato, speziato e dalla bocca uvosa, tannica con un finale molto profondo.

ABBINAMENTI

Piatti di struttura