

# SATRAPEZO

## GVIANI

IN LATE AUTUMN, SUSTAINED ON THE SUN DRENCHED MATURE RKATSITELI GRAPES FROM THE RIGHT BANK OF ALAZANI RIVER, ENVELOPED IN BOTRYTIS CINEREA ARE READY FOR HARVEST. REMARKABLE FUNGUS PARADOXICALLY TRANSFORMS DECAY INTO GOLD AND ENRICHES EVERY GRAPE WITH COMPLEX AROMAS.

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	RKATSITELI 100%
Grape source:	RKATSITELI 04 of Kondoli vineyards
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Sweet (botrytis) white wine
Cellaring:	Now, but will grow with honey and jammy tones
Total Production:	10 000 - 0,375l bottle
Packaging:	3 bottle cartons

### WINEGROWING

Rkatsiteli 04 block of Kondoli vineyards are situated at the actual proximity to the Alazani River. From the middle of October the early dew and midday sun causes specific fungal infection of the berries, which is called Botrytis Cinerea or "Noble Rot". Remarkable fungus paradoxically transforms decay into gold, concentrating sugar in every grape berry and enriching with specific, characteristic aromas. The grapes were hand harvested at the end of November in small boxes, hand sorted in our winery and gently pressed in basket press. The fermentation and maturation for 9 months was held in French oak barrels. Thus the first Georgian Late vintage wine was born. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

### TASTING NOTES

Color:	Deep yellow color with golden reflection.
Aromas:	Nose reveals complex ripe pineapple, dried plum and honey aromas integrated with the notes derived from oak aging.
Palate:	Full-bodied taste is dominated by peach and quince jam aromas opposed by natural sourness of the wine. The exquisite sweetness is balanced by the long smoky vanilla oak finish with the touch of citrus zests.

### FOOD MATCHING

Aperitif, digestive, soft and spicy cheese or desserts. t: 8-10°C.

# SATRAPEZO

## GVIANI

W POŁOWIE PAŹDZIERNIKA PORANNA ROSA I PROMIENIE SŁOŃCA POWODUJĄ POWSTANIE NA WINNYCH GRONACH SZLACHETNEJ PLEŚNI, KTÓRA NOSI NAZWĘ BOTRYTIS CINEREA. DZIĘKI TEJ PLEŚNI KAŻDY OWOC MOŻE NASYCIĆ SIĘ SŁODYCZĄ I WZBOGACIĆ WYJĄTKOWYM AROMATEM.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	RKATSITELI 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela RKATSITELI 04 w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Słodkie rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	Podczas dojrzewania nabywa aromaty miodu i dżemu.
Produkowana ilość:	10 000 butelek o poj. 0,375 l
Opakowanie:	3 butelki w kartonie.

### WINIFIKACJA

Parcela o oznaczeniu Rkatsiteli 04 w winnicach Kondoli, usytuowana jest w bliskiej odległości od rzeki Alazani. Od połowy października, sprzyjający klimat sprawia, że na owocach pojawia się szlachetna pleśń zwana Botrytis Cinerea. Pleśń powoduje podsuszenie dojrzałych owoców oraz zwiększenie intensywności i złożoności aromatów. Takie winogrona są ręcznie zbierane pod koniec listopada do małych skrzynek, ręcznie przesortowane w naszej winiarni i delikatnie tłoczone na prasie koszowej. Fermentacja i dojrzewanie przebiega w beczkach z dębu francuskiego przez dziewięć miesięcy. W ten właśnie sposób powstało pierwsze gruzińskie wino z późnych zbiorów. Nieznaczna filtracja i butelkowanie kończy proces. Wino dojrzewa w butelkach przez sześć miesięcy.

### DEGUSTACJA

Kolor:	Głęboki żółty ze złotym odbłaskiem.
Aromat:	Sporo aromatu brzoskwini, jabłka, lekkie tony ananasa i gruszki z syropu.
Smak:	Soczyste, gęste, gładkie, przyjemnie, z miodowym, lekko cytrynowym tłem. Dobry balans i smaczna, treściwa końcówka dopełniają solidny obraz wina.

### PODAWAĆ

Łagodnych i pikantnych serów lub deserów lub jako aperitif. t: 8-10°C.



A great wine is a true expression of the place and spirit of where it is created, as it is inextricably linked to it through the history, cultural traditions and people that they share. Not forgetting of course the skills and inheritance of the craftsman who made it.

SATRAPEZO is derived from Greek Trapeza, which means sacred table. In old Georgia, the best wines were reserved for use at the trapeza during the TRAPEZI ceremonies which were attended by the most prominent clergyman and laity. These highly prized wines came to be known as SATRAPEZO wines.

Tasting a glass of SATRAPEZO wine brings the essence of the SATRAPEZO idea to life and reveals its passion for being the best companion during friendly, amicable and spiritual get togethers, presenting the ancient Georgian wine traditions' perfect blend with the winemaking experience from around the world.

SATRAPEZO wines should be celebrated in the company of family, good friends and partners and colleagues to establish a warm and relaxing atmosphere, to reminisce about the old times and dream of a better future and of course to share the best of what time-honoured traditions and modern winemaking can offer.

In addition of traditional Georgian wines, like SATRAPEZO-SAPERAVI, SATRAPEZO - 10 QVEVRI and SATRAPEZO MTSVANE we have three very exceptional wines in SATRAPEZO range, which we think deserve the honor to be named SATRAPEZO. The two are derived from Germany – ICEWINE and the third one from France and Hungary, made from late vintage botrytis grapes.

Back to our roots - this is our reoccurring theme in all our wines produced in SATRAPEZO range.

Szlachetne wino jest wyrazem duszy i miejsca swojego pochodzenia, jednoczy w sobie historię, tradycje kulturowe oraz ludzi, którzy je stworzyli.

SATRAPEZO wywodzi się z greckiego słowa TRAPEZA, co oznacza - świąteczny stół. W starożytnej Gruzji, podczas TRAPEZI, w którym uczestniczyli wybitni duchowni i ludzie świeccy, serwowano specjalnie przygotowane, wyjątkowe pod względem jakości wina. Te wina nazywały się SATRAPEZO, co tłumaczy się z gruzińskiego – przeznaczone do TRAPEZI.

Smakowanie kieliszka takiego szlachetnego wina tłumaczy sens idei SATRAPEZO – pozwala ono stać się lepszym kompanem podczas przyjacielskich i duchowych spotkań oraz dostrzec wyjątkowe połączenie starogruzińskich winiarskich tradycji ze światowym doświadczeniem w wyrobieniu wina.

Winem SATRAPEZO powinno się świętować wśród swojej rodziny, najlepszych przyjaciół i partnerów, aby stworzyć ciepłą i lekką atmosferę, powspominać stare, dobre czasy oraz pomarzyć o lepszym, jutrzejszym dniu, rozkoszować się wszystkim tym, co może zaoferować połączenie tradycji i współczesnego winiarstwa.

Oprócz tradycyjnych gruzińskich win, takich jak SATRAPEZO SAPERAVI, SATRAPEZO 10 QVEVRI i SATRAPEZO MTSVANE, nasza winiarnia produkuje trzy wyjątkowe gatunki wina, które zasługują na nazwę SATRAPEZO. Dwa z nich - ICEWINE, wino lodowe, swoje korzenie ma w Niemczech. Za ojczyznę drugiego wina, GVIANI - wytwarzanego z winogron z późnych zbiorów, dotkniętych szlachetną pleśnią - uważa się Francję i Węgry.

Z powrotem do korzeni – jest to przez nas zawsze powtarzany slogan dla wszystkich win produkowanych w serii SATRAPEZO.

