

SATRAPEZO

ICEWINE RKATSITELI

PRECIOUS JUICE FOR ICE-WINE IS PRESSED FROM GRAPES THAT HAVE BEEN SUBJECTED TO THE HARSHNESS OF WINTER, TEMPERATURES OF AT LEAST -8°C FOR A COUPLE OF DAYS. IT TAKES TIMING, PATIENCE, AND A WINEMAKER'S LUCKY GAMBLE WITH NATURE. AT THESE TEMPERATURES, THE WATER PORTION OF EACH GRAPE SEPARATES FROM THE SUGAR, FLAVOUR AND ACID COMPONENTS. THE WATER FREEZES AND CRYSTALLIZES, LEAVING THE OTHER COMPONENTS AS SUSPENDED LIQUID DROPS AMONG THE ICE CRYSTALS.

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	RKATSITELI southern block of Kondoli vineyards
Grape yield:	7-8 ton/hectare
Wine type:	Sweet white wine
Cellarling:	Now, but will benefit from few years of aging
Total Production:	7000-0,375l bottle
Packaging:	3 bottle cartons

WINEGROWING

The fully frozen grapes in Rkatsiteli southern blocks of Kondoli vineyards and selected old Rkatsiteli vineyards in Ikalto village in Kakheti have been picked in early December, when the outside temperature fell down to -9°C. At these temperatures the water portion of each grape separates from sugar, flavor and acid components. The water freezes and crystallizes leaving the other compounds as suspended liquid drops among the water crystals. The grapes were hand harvested early in the morning in small boxes, hand sorted in our winery, all the damaged grapes were removed and gently pressed in basket press. The fermentation was held for 2 months period in stainless steel tanks at a controlled temperature 16-18°C. After fermentation wine was kept cold around 0°C for 6 months. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Light golden with shimmering silver highlights.
Aromas:	Nose is redolent of ripe pineapple, pears and nectarines and orange zest.
Palate:	Fruit flavours enhance the natural sweetness of the wine to give balance and intensity. A tantalizing fresh pineapple tingle lingers in the mouth long after wine has gone.

FOOD MATCHING

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

SATRAPEZO

ICEWINE RKATSITELI

NIENZWYKŁY SOK DLA ICEWINE OTRZYMUJE SIĘ Z WINOGRON POZOSTAWIONYCH NA KRZAKACH DO ZIMY, AŻ TEMPERATURA OSIĄGNIE -8°C LUB MNIEJ. PRZY TAKIEJ TEMPERATURZE SŁODKI, GĘSTY SOK W OWOCACH ODDZIELA SIĘ OD WODY, KONCENTRUJE CUKIER, AROMATYCZNE ZWIĄZKI I KWASY - POZOSTAŁE SKŁADNIKI ZOSTAJĄ ODDZIELONE W KRYSZTAŁACH LODU. FERMENTACJI PODDANA ZOSTAJE JEDYNIENIE NAJLEPSZA, DROGOCENNA, BOGATA ESENCJA SZLACHETNEGO SOKU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	RKATSITELI 100%
Pochodzenie winogron:	Południowa parcela RKATSITELI w winnicy Kondoli
Urodzaj:	7-8 t/ha
Typ wina:	Słodkie rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	Podczas dojrzewania nabywa aromaty miodu i dżemu
Produkowana ilość:	7000 butelek o poj. 0,375 l
Opakowanie:	3 butelki w kartonie

WINIFIKACJA

Całkowicie zamrożone winogrona Rkatsiteli (w południowych parcelach winnic Kondoli oraz wybranych starych winnicach Rkatsiteli w wiosce Ikalto w regionie Kakheti), zbierane są na początku grudnia, gdy temperatura na zewnątrz spada do -9°C. Jako, że większość wody w owocach zamarza, ilość soku z winogron jest bardzo ograniczona przy jednoczesnej koncentracji cukru, kwasów i aromatów. Winogrona są zbierane do małych skrzynek wcześniej rano, ręcznie przesortowane w naszej winiarni i łagodnie tłoczone w prasie koszowej. Fermentacja trwa dwa miesiące w nierdzewnych stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze 16-18°C. W ten właśnie sposób powstał pierwszy gruziński ICEWINE. Następnie wino poddaje się procesowi stabilizacji w temperaturze 0°C przez okres sześciu miesięcy. Nieznaczna filtracja i butelkowanie kończy proces. Wino dojrzewa w butelkach przez sześć miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Jasno złoty z mieniącym się srebrnym odcieniem.
Aromat:	Miękkie, cytrusowe i tropikalne. Wyraźnie wyczuwalne owoce (brzoskwinia, banan, cytryna, ananas).
Smak:	Słodkie, miękkie, w tle odczuwalna skórka z cytryny. Zrównoważone, długie, pozostawia mile wspomnienia.

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.

