



«Корпорация Грузинское Вино» основана в 1999 году. Основной деятельностью компании является производство-реализация, импорт-экспорт алкогольных напитков. У компании есть свои виноградники, занимающие площадь 25 гектаров, которые расположены в деревне Цинандали Телавского района.

В 2001 году в производство вошел винно-перерабатывающий завод, снабженный ита-

льянским оборудованием «Della Toffola». В корпорации работает сильная, богатая практикой и опытом команда виноделов, которую в основном составляют молодые кадры, получившие соответствующее образование как в Грузии, так и за рубежом. Вина компании изготавливаются из различных сортов винограда, который выращивается в разных уголках Грузии.

Alazani Valley white Алазанская Долина белое



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Ркацители, Тетра, Цоликоури, Мцване
Содержание алкоголя: 10,5–12%
Аромат: Белая черешня, акация
Вкус: Питкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость: Сыры, десерты
Температура сервировки: 8–10 °С

Alazani Valley red Алазанская Долина красное



Кондиция: красное полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 10,5–12%
Аромат: Чёрная смородина, чернослив
Вкус: Мягкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость: Сыры, десерты
Температура сервировки: 12–14 °С

Saperavi Саперави



Кондиция: красное сухое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 10,5–12%
Аромат: Черная смородина, специи
Вкус: Полнотелое, мягкие танины
Гастрономическая сочетаемость: Мясные блюда, дичь
Температура сервировки: 16–18 °С

Kindzmarauli Киндзмараули



Кондиция: красное полусладкое
Регион: Кварели, Кахетия
Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 10,5–12%
Аромат: Красные ягоды, специи, чернослив
Вкус: Питкое, сочное, хорошо структурированные танины
Гастрономическая сочетаемость: Мясные блюда, сыры, десерты
Температура сервировки: 12–14 °С