Vaziani Pirosmani Semi Dry White

바지아니 피로스마니 세미 드라이 화이트

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Vaziani Company	Georgia-Kakheti	Semi-dry white	Rkatsiteli	2025

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
11.5%	7°- 10°C			

Winery & Wine

Vaziani Company는 인류 역사상 최초의 와인 생산지인 조지아 와인의 깊은 전통과 현대적 감각을 동시에 담아내는 프리미엄 와이너리입니다. 조지아 최대 와인 산지인 카헤티(Kakheti) 지역에 1982년 설립된 이후, 첨단 설비와 엄격한 품질 관리 시스템을 기반으로 세계 시장에서 경쟁력을 갖춘 와인을 선보이고 있습니다.
약 120헥타르 규모의 포도밭에서는 조지아 토착 품종을 중심으로 다양한 스타일의 와인을 생산하며, 각 와인에는 카헤티 테루아의 개성과 생동감이 그대로 담겨 있습니다. 특히 Vaziani는 스테인리스 탱크를 활용한 정교한 현대 양조 방식과 더불어, 8,000년 전통을 자랑하는 조지아 고유의 양조법인 크베브리(Qvevri)를 병행함으로써, 전통과 혁신이 공존하는 독창적인 와인 스타일을 완성합니다. Vaziani는 조지아 와인의 진정한 가치를 세계에 전합니다.

Pirosmani: 조지아의 대표 민속화가 Niko Pirosmani에 대한 존경을 담은 와인으로 조지아의 전통, 예술, 감성을 상징하는 와인 브랜드입니다.

'나의 하루를 위로하는 상큼하고 은은한 단맛을 선사하는 화이트 와인 '

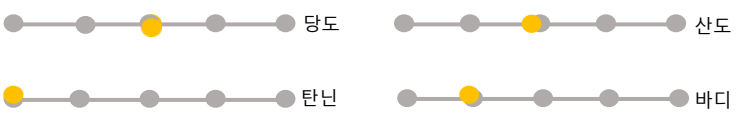
Vinification

Kakheti 지역에서 재배된 토착 품종인 르카치텔리로 포도는 최상의 품질을 위해 손수확하여 부드럽게 압착합니다. 추출된 주스는 온도 조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 침용 과정을 거쳐, 신선함과 아로마를 최대한 보존합니다.

Tasting Note

풋사과, 복숭아, 시트러스 계열의 신선한 과일 향이 돋보이며, 은은한 플로럴 향과 약간의 꿀 뉘앙스가 조화를 이룹니다. 입 안에서는 상쾌한 산도와 은은한 잔당이 균형을 이루며, 깔끔하고 부담 없는 피니시를 보여줍니다.
단독으로 즐기기에도 좋으며, 샐러드, 해산물, 과일을 활용한 디저트와 잘 어울립니다.





Analysis

pH / TA 4.8g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

샐러드, 닭가슴살, 해산물, 과일 디저트

Comma, Wine