



ADATI

GEORGIAN PREMIUM WINE

The Georgian word “adati” means traditions and habits, and expresses the character and culture engraved within Georgian national values. The traditional attire has always been the essential symbol for Georgians. Every region in Georgia was distinguished by its attire, decorated with diverse ethnographic and cultural elements.

Selected representatives of the Georgian nobility dressed in national outfits showcased on the ADATI wine labels give the label distinctive allusion, emphasizing origin of the wine and its centuries-long Georgian “adati”.

The design of the Adati wine labels feature vintage photographs of the Georgian noblemen, creatively shaped to look like old postmarks.



Грузинское слово “Адати”, что в переводе означает традиции, обычай, выражает характер и культуру, воплощенные в грузинские народные ценности.

Традиционный наряд всегда являлся важным символом для Грузии. Каждый регион отличается своим нарядом, украшенным разнообразными этнографическими и культурными элементами.

Изображенные на этикетке знатные грузины в национальных нарядах, демонстрируют тот отличительный признак, который подчеркивает происхождение вина и его многовековые грузинские “Адати”.

Дизайн этикетки вина “Адати” содержит старинные фотографии знатных грузин, креативно иллюстрированные в стиле старинных почтовых марок.

Tbilvino is one of the largest and well-established Georgian wine making companies with a diverse portfolio of wines. Tbilvino has been a leading producer of high quality Georgian wines since its establishment in 1962. After decades of being in the wine industry, to date the company retains its leading position due to its persistent ambition for continuous development. The enterprise was completely renovated, restructured and equipped with modern European machinery. As a result of these innovations Tbilvino now produces more than 100 different wine labels under several trademarks.

In 2009-2012 Tbilvino became the largest exporter of Georgian wines*. A broad range of Tbilvino wines are successfully exported to 30 countries worldwide and are appreciated by wine-lovers and connoisseurs in Austria, Armenia, Ukraine, Azerbaijan, Belarus, Belgium, Canada, China, Cyprus, Estonia, Finland, France, Germany, Hong-Kong, India, Ireland, Kazakhstan, Korea (South), Kyrgyzstan, Latvia, Lithuania, Moldova, Netherlands, Poland, Sweden, United Kingdom, Ukraine, Uzbekistan, Turkey and Singapore.

During the past 9 years Tbilvino wines have been highly recognized and awarded with Gold, Silver and Bronze medals at renowned and prestigious international wine competitions such as Decanter - London, IWSC - London, Concours Mondial de Bruxelles- Brussels, and etc. Tbilvino is a five-time winner of prestigious Golden Brand title in 2007, 2009, 2010, 2011 and 2012. In 2009 Tbilvino was certified with ISO:22000 and ISO:9001 standards.

In 2012 through the partnership with IFC (International Finance Corporation) Tbilvino established the most modern Grape Primary Processing plant in Kakheti region. This is one of the largest primary plants constructed during the past few years in Georgia, with a current capacity of processing 5000 tons of grapes annually.

*Source - National Statistics office of Georgia 2009-2012

Компания «Тбилвино» одна из самых крупных грузинских винодельных компаний с богатым разнообразием вин. Со времен основания в 1962 году, «Тбилвино» является ведущим производителем грузинских высококачественных вин. Спустя десятилетия до настоящего времени, компания сохраняет ведущую позицию, благодаря своим непрерывным стремлением постоянно развиваться. Предприятие было полностью реконструировано и оснащено современным оборудованием. На сегодняшний день «Тбилвино» производит более чем 100 вин под несколькими торговыми марками.

В 2009-2012 годах «Тбилвино» становится и поддерживает статус самого крупного экспортера грузинских вин.* Весь ассортимент продукции «Тбилвино» успешно экспортируется в 30 стран мира и заслуживает хвалу знатоков и любителей вина в Австрии, Армении, Украины, Азербайджана, Беларуси, Бельгии, Канады, Китая, Кипра, Эстонии, Финляндии, Франции, Германии, Гонк-Конга, Индии, Ирландии, Казахстана, Кореи (южная), Киргизии, Латвии, Литвы, Молдовы, Нидерланды, Польши, Швеции, Великобритании, Украины, Узбекистана, Турции и Сингапура.

За последние 9 лет вина «Тбилвино» стали хорошо узнаваемыми и награждались золотыми, серебряными и бронзовыми медалями на таких престижных международных конкурсах, как Decanter – Лондон, IWSC (Международная Выставка Вин и Спиртных Напитков) – Лондон, Concours Mondial de Bruxelles и др. «Тбилвино» пятикратный обладатель титула «Золотой бренд» – в 2007, 2009, 2010, 2011 и 2012 годах. В 2009 году компания была сертифицирована по системе стандартов ISO:22000 и ISO:9001.

В сентябре 2012 года «Тбилвино» при сотрудничестве с IFC (Международная Финансовая Корпорация) открыла первичный завод по переработке винограда в регионе Кахетии. Предприятие является одним из крупнейших предприятий построенных в Грузии за последние годы, мощностью переработки 5000 тонн винограда ежегодно.

*Источник - Национальная Служба Статистики Грузии 2009-2012



TBILISI

WHITE DRY WINE

Variety: Rkatsiteli 100%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Tbilisi is a pale straw-colored wine with easily noticeable herbal and fruit overtones - a mild and pleasant drink.

Food pairing: Good companion to boiled chicken, fish stew, fried fish and poultry salads.

ТБИЛИСИ

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Ркацители 100%

Место происхождения: виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Тбилиси отличается бледным цветом соломы и фруктовым ароматом, что делает вино мягким и приятным на вкус.

Сочетание с едой: Прекрасно сочетается с вареной курицей, тушеной и жареной рыбой, а также с салатами из курицы.





TBILISI

RED DRY WINE

Varieties: Saperavi 85% ,Rkatsiteli 15%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: A light garnet in color, this wine offers the aromas of pomegranate, forest fruits and spices. It has solid acidity along with powdery, mouth-filling tannins.

Food pairing: Goes perfectly with beef and poultry dishes with sour dressings.

ТБИЛИСИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 85%, Ркацители 15%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Это вино насыщено ароматами гранат, лесных фруктов и специй. Оно имеет высокую кислотность и обогато танинами.

Сочетание с едой: Отлично сочетается с говядиной и блюдами из курятины с кислым соусом.





SACHINO

WHITE MEDIUM DRY WINE

Variety: Rkatsiteli 100%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Sachino is a pale straw-colored wine with the hint of gold, characterized by the dominant aromas of sweet dried grape and walnuts.

Food pairing: This wine matches fruit salads, apple pie and kiwi tart.

САЧИНО

БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Ркацители 100%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Сачино отличается бледным цветом соломы с золотистым оттенком. Доминируют ароматы сладких сушеных фруктов и грецкого ореха.

Сочетание с едой: Прекрасно сочетается с фруктовыми салатами, а так же с яблочным пирогом.





SACHINO

RED MEDIUM DRY WINE

Varieties: Saperavi 85% , Rkatsiteli 15%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Sachino is of garnet color and offers a rich bouquet of fruit aromas.

Food pairing: Great companion for beef and poultry dishes with sour dressings.

САЧИНО

КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 85%, Ркацители 15%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Сачино имеет гранатовый цвет и насыщен богатым букетом фруктовых ароматов.

Сочетание с едой: Отлично сочетается с говядиной и блюдами из домашней птицы с кислым соусом.





ALAZANI VALLEY

WHITE MEDIUM SWEET WINE

Variety: Rkatsiteli 100%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Wine has bright gold color with dominant aromas of dried fruits and lemon pie. It is characterized with delicate varietal tones and pleasant sweet aromas.

Food pairing: Good companion for fruit salads, tarts and ice cream.

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорт винограда: Ркацители 100%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Вино имеет золотистый оттенок с доминирующими ароматами сушеных фруктов. Характеризуется нежным сортовым ароматом и приятным, сладким вкусом.

Сочетание с едой: Прекрасно сочетается с фруктами, сладостями и другими десертами.





ALAZANI VALLEY

RED MEDIUM SWEET WINE

Varieties: Saperavi 85% , Rkatsiteli 15%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: This wine has a refined balance with the dominant tones of forest fruits. It is characterized with delicate varietal tones and pleasant sweet aromas.

Food pairing: The wine is characterized with a solid finish and is a good companion to cherry pie and fruit jelly.

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 85%, Ркацители 15%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Это вино утонченно сбалансировано с доминирующими тонами лесных фруктов. Характеризуется нежным ароматом и приятным, сладким вкусом.

Сочетание с едой: Вино хорошо сочетается с вишневым пирогом и фруктовым желе.





SAPERAVI ROSÉ

ROSE DRY WINE

Variety: Saperavi 100%

Place of production: Saperavi grapes are sourced from the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Light pink in color with varietal Saperavi aromas of black currant, ripe peach and raspberry.

Food pairing: Goes well with fish and cold meats.

САПЕРАВИ РОЗЕ

РОЗОВОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 100%

Место происхождения: Произведено из отборного винограда саперави выращенного в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Вино имеет яркий розовый цвет, богат ароматами чёрной смородины, спелого персика и малины.

Сочетание с едой: Хорошо сочетается с рыбой и холодными мясными блюдами.





PIROSMANI

RED MEDIUM SWEET WINE

Varieties: Saperavi 85% , Rkatsiteli 15%

Place of production: The vineyards are located in the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: The dark cherry color with a rich aroma of fruits.

Food pairing: The smooth and velvety drink is a great pair to Camembert and various desserts.

ПИРОСМАНИ

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 85%, Ркацители 15%

Место происхождения: Виноградники расположены в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Вино цвета спелой вишни с богатым фруктовым ароматом.

Сочетание с едой: Бархатный вкус этого вина отлично сочетается с сыром Камамбер и разными десертами.





RKATSITELI

WHITE DRY WINE

Variety: 100% Rkatsiteli - one of the oldest varieties in the world, originated in Georgia.

Place of production: Rkatsiteli grapes are sourced from the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: This wine perfectly displays an aroma typical to this variety – a slightly sour taste combined with the apple notes.

Food pairing: Rkatsiteli goes well with steamed trout, chicken, turkey, cheese and vegetable salads.

РКАЦИТЕЛИ

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Ркацители 100% - один из древнейших Грузинских сортов винограда в мире.

Место происхождения: Произведено из отборного винограда собранного в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: В вине выражен сортовой аромат, с приятной кислинкой на вкус, с яблочными тонами.

Сочетание с едой: Вино хорошо сочетается с тушеной фарелью, цыплёнком, индейкой, сыром и овощными салатами.





TSINANDALI

WHITE DRY WINE

Varieties: Rkatsiteli 85%, Mtsvane 15%

Place of production: Appellation-controlled white dry wine produced from specially selected grapes sourced from the Tsinandali micro-zone in the Kakheti region. The vineyards are located at 300-750 meters above the sea level.

Tasting profile: Tsinandali wine perfectly preserves the aroma typical to Rkatsiteli and Mtsvane varieties. Embodied with fresh grapes, quince and wildflowers, its flavor deliciously combines long-lingering essence of oak and vanilla.

Food pairing: Tsinandali goes well with light salads, grilled vegetables, chicken with citrus dressing and steamed fish.

ЦИНАНДАЛИ

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Ркацители 85%, Мцване 15%

Место происхождения: контролируемое по наименованию местопроисхождения белое сухое вино произведено из отборного винограда Ркацители и Мцване выращенного в микроне Цинандали, региона Кахетии. Виноградники расположены 300-750 мм над уровнем моря.

Вкусовые качества: Прекрасный сортовой аромат Ркацители и Мцване, выраженный тонами спелого винограда, айвы и полевых цветов, превосходно сочетается с дубово-ванильным ароматом, с долгим послевкусием.

Сочетание с едой: прекрасно сочетается с салатами, жареными овощами, цыплёнком с цитрусовым соусом, и с тушеной рыбой.





SAPERAVI

RED DRY WINE

Variety: Saperavi 100%

Place of production: Saperavi grapes are sourced from the Kakheti region of the eastern Georgia.

Tasting profile: Saperavi wine boasts a delicious aroma typical to this variety with the hints of fresh grapes, cherry and vanilla flavors. The traditional taste of the Saperavi wine is perfectly combined with the notes of oak, distinguished by its deep red color.

Food pairing: Long-lingering finish and sweet mulberry characters go well with kebab, steak and pork ribs.

САПЕРАВИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 100%

Место происхождения: Произведено из отборного винограда Саперави выращенного в регионе Кахетии, в восточной Грузии.

Вкусовые качества: Вино имеет аромат типичный для этого вида, с ароматами спелого винограда, вишни и ванили. Вкус Саперави превосходно сочетается с дубовыми тонами. Отличается тёмно красным цветом, гармоничным и долгоустойчивым вкусом.

Сочетание с едой: Вино употребляется со стейком и шашлыком из свиных ребрышек.





NAPAREULI

RED DRY WINE

Variety: Saperavi 100%

Place of production: Appellation-controlled red dry wine produced from specially selected Saperavi grapes sourced from the Napareuli micro-zone in the Kakheti region. The vineyards are located at 400-500 meters above the sea level.

Tasting profile: Napareuli wine has an aroma traditional to Saperavi variety, with notes of oak, distinguished with an intensive red color.

Food pairing: Napareuli goes well with lamb BBQ and hot meat dishes.

НАПАРЕУЛИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 100%

Место происхождения: Контролируемое по наименованию местопроисхождения красное сухое вино, произведено из отборного винограда Саперави, выращенного в микронеоне Напареули, региона Кахетии. Виноградники расположены 400-500 мм над уровнем моря.

Вкусовые качества: Напареули отличается прекрасным сортовым ароматом Саперави, с выраженными дубовыми тонами. Вино интенсивно красного цвета.

Сочетание с едой: Напареули отлично сочетается с барбекю ягнёнка и разными горячими мясными блюдами.





MUKUZANI

RED DRY WINE

Variety: Saperavi 100%

Place of production: Appellation-controlled red dry wine produced from specially selected Saperavi grapes sourced from the Mukuzani micro-zone in the Kakheti region. The vineyards are located at 350-750 meters above the sea level.

Tasting profile: Mukuzani wine has an aroma traditional to this variety, with notes of ripe cherry, almond and vanilla. Velvet taste of tannins is complemented by the notes of oak, with long lasting finish.

Food pairing: Mukuzani's complex characters match well with the Charcuterie.

МУКУЗАНИ

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

Сорт винограда: Саперави 100%

Место происхождения: Контролируемое по наименованию место происхождения красное сухое вино, произведено из отборного винограда Саперави выращенного в микронеоне Мукузани, региона Кахетии. Виноградники расположены 300-750 мм над уровнем моря.

Вкусовые качества: Прекрасный сортовой аромат, с выраженными тонами спелой вишни, миндаля и ванили. Бархатный вкус, округленными танинами, превосходно сочетается с дубовыми тонами, с долгим послевкусием.

Сочетание с едой: Комплексный характер Мукузани хорошо сочетается с мясными закусками.





TVISHI

WHITE MEDIUM SWEET WINE

Variety: Tsolikauri 100%

Place of production: Appellation-controlled white medium sweet wine produced from specially selected Tsolikauri grapes sourced from the Tvishi micro-zone of the mountainous Lechkumi region in the western Georgia.

Tasting profile: Clear pale gold wine offers dominant aromas of kiwi and roasted nuts.

Food pairing: Matches well with all kinds of desserts.

ТВИШИ

БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорт винограда: Цоликаури 100%

Место происхождения: контролируемое по наименованию место происхождения белое полусладкое вино, произведено из отборного винограда выращенного в микроне Твиши, горного региона Лечхуми в западной Грузии.

Вкусовые качества: Это бледно-золотистое вино предлагает доминирующие ароматы киви и жареных орехов.

Сочетание с едой: Хорошо сочетается с разными десертами.





KINDZMARAULI

RED MEDIUM SWEET WINE

Variety: Saperavi 100%

Place of production: Appellation-controlled red medium sweet wine is produced from specially selected Saperavi grapes grown in the Kindzmarauli micro-zone of the Kakheti region. The vineyards are located at 350-550 meters above the sea level.

Tasting profile: Wine has light berry color with a dominant flavor of plums, and sweet and dry grape juice. Velvet and rich taste is ideally combined with natural sweetness.

Food pairing: This light, well-balanced wine pairs well with chocolate, ripe strawberries, cakes and red fruits.

КИНДЗМАРАУЛИ

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорт Винограда: Саперави 100%

Место происхождения: Контролируемое по наименованию место происхождения красное, природно полусладкое вино, произведено из отборного винограда Саперави, выращенного в микроне Киндзмараули, региона Кахетии. Виноградники расположены 350-550 мм над уровнем моря.

Вкусовые качества: В вине прекрасно выражен сортовой аромат с тонами вишни и ежевики, с характерным тёмно-красным цветом. Бархатный и богатый вкус прекрасно сочетается с природной сладостью.

Сочетание с едой: Вино прекрасно сочетается с шоколадом, спелой клубникой, а также с другими сладостями и фруктами.





KHVANCHKARA

RED MEDIUM SWEET WINE

Varieties: Aleksandrouli 70%, Mujuretuli 30%

Place of production: Appellation-controlled red medium sweet wine produced from specially selected Aleksandrouli and Mujuretuli grapes grown in the Khvanchkara micro-zone of the mountainous Racha region in the western Georgia. The vineyards are located on the mountain slopes at 450-750 meters above the sea level.

Tasting profile: This wine is of a bright medium-ruby color with notes of berries and cherry. Velvet and rich taste is ideally combined with natural sweetness.

Food pairing: Pairs well with cherry pie, walnut and honey sweets, fruit assortment and baklava.

ХВАНЧКАРА

КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

Сорта Винограда: Александроули 70%, Муджуретули 30%

Место происхождения: Контролируемое по наименованию местопроисхождения красное природно полусладкое вино, произведено из отборного винограда Александроули и Муджуретули, выращенного в микронеоне Хванчкара, региона Рача. Виноградники расположены 450-750 мм над уровнем моря.

Вкусовые качества: Вино рубинового цвета с прекрасно выраженным сортовым ароматом, с тонами малины и чёрной смородины. Бархатный и нежный вкус прекрасно сочетается с природной сладостью.

Сочетание с едой: Хорошо сочетается с вишневым пирогом, грецким орехом и медовыми сладостями, а также с фруктами и пахлавой.



