



MARANI

Alazani Valley White

Winegrowing region:	КАКХЕТИ viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 90%, Mtsvane 10%
Grape source:	50% Kondoli Vineyards, 50% from North-East Kakheti
Grape yield:	8-12 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet white
Wine analysis (indicative):	Alc.12,0 % vol; Res. Sugar: 30-45 g/l; T/A: 6-7g/l.

Алазанская Долина Белое

Происхождение:	Виндельческий регион Кахетии
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное вино
Сортовой состав:	Ркацители 90%, Мцване 10%
Источник винограда:	50% выращивание на виноградниках Кондоли, 50% - на виноградниках Северо-востока Кахетии
Урожайность:	8-12 тонн/г.
Тип вина:	Белое полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 12%; Ост. Сахар: 30-45 г/л; Кислотность 6-7 г/л.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity end of September and beginning of October. Softly de-stemmed grapes are cooled down to t 4-6°C, macerated on skins for 8 hours and then gently pressed in the pneumatic press. Later, the settled and free run clear juice starts fermenting slowly at precisely controlled temperature (15-18°C) in stainless steel tanks. When the fermenting juice reaches optimum sugar/acidity balance, fermentation is stopped by cooling, in order to retain the natural sweetness and freshness of the wine. Wine is usually bottled in few months after the vintage.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4-6°C, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15-18°C). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

Tasting notes

Color:	Bright golden color
Aromas:	Intense and elegant fruity aromas dominated by apple and melon
Palate:	Refined and full-bodied, with light oak touch, lingering zesty finish and buttery aftertaste

Описание вина

Цвет:	Вино бледно желтого цвета с зеленоватым оттенком
Ароматы:	Интригующий букет с ароматами жареных орехов и спелых яблок в сочетании с тонами айвы и дыни
Вкус:	Свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной кожицы айвы

Food matching

Traditional dishes of chicken and vegetable.
t: 10-12°C.

Подходит

К традиционным куриным и овощным блюдам.
t: 10-12°C

