



MARANI

Kakheti

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	30 % Kondoli Vineyards, 70% from North-West of Kakheti
Grape yield:	8-11 ton/hectar
Wine type:	Dry white
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,5 % vol; Res. Sugar: < 3 g/l; T/A: 5-6g/l.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Softly de-stemmed grapes are gently crushed and fermented on skins for 10-14 days in accordance with the traditions of local, Kakhetian winemaking in stainless steel tanks. After the fermentation is over, the wine is racked to another tank for further refinement. Wine could be matured for several years and bottled accordingly.

Tasting notes

Color:	Light straw color with greenish highlights
Aromas:	A dance fruity bouquet, with dominating apple and melon
Palate:	Full-bodied, with lots of dried fruits and slight astringency. Lingering and spice aftertaste is supported by firm and ripe tannins

Food matching

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

Кахети

Происхождение:	Винодельческий регион Кахети
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	Ркацители 100%
Виноградный источник:	30% выращивается на на виноградниках Кондоли, 70% - на виноградниках Севера-востока Кахети
Урожайность:	8-11 тонн/га.
Тип вина:	Белое сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13% Ост. Сахар: < 3 г/л; Кислотность 5-6 г/л.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения, процесс ферментации проходит в цистернах из нержавеющей стали на мезге, при контролируемой температуре около 20-22°C, в полном соответствии традиционным Кахетинским методом виноделия. По завершении ферментации вино снимается с мезги и перемещается в другой резервуар для дальнейшей выдержки. Розлив вина в зависимости от сроков выдержки происходит в течении следующих нескольких лет.

Описание вина

Цвет:	Светло-янтарный цвет с золотистым проблеском
Ароматы:	В концентрированном фруктовом букете выделяются тона яблоки и дыни
Вкус:	Полнотелое и экстрактивное вино, с тонами сухофруктов и приятной терпкостью. Послевкусы длительное и пряное на фоне спелых и плотных танинов.

Подходит

К традиционным блюдам из птицы и свиньи. t: 10-12°C

