



# MARANI

## Rkatsiteli-Chardonnay

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 70%; Chardonnay 30%
Grape source:	100% Kondoli Vineyards
Grape yield:	9-11 ton/hectar
Wine type:	Dry white
Wine analysis (indicative):	Alc 13,5 % vol; Res. Sugar: <3 g/l; T/A: 5-7g/l.

### Vinification

Selected grapes of two varieties from our Kondoli vineyards are separately hand-harvested at the optimum of their maturity. Soft de-stemmed grapes are cooled down to t 4-6°C and then gently pressed in the pneumatic press. Later, fermentation starts slowly at precisely controlled temperature (15-18°C) in stainless steel tanks. The Final blend is made after 3-4 months of separate aging. Minimal filtration and bottling competes the process.

### Tasting notes

Color:	Crystal bright straw color
Aromas:	Yellow plum, pear, quince and peach are main aromas
Palate:	Mouth is full of ripe yellow fruits, soft and balanced, actually repeating the nose and finishes with well-balanced, lightly sour aftertaste

### Food matching

Perfect on its own, as an aperitif or with white meat and fishes. t: 10-12°C.

## Ркацители-Шардоне

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренный континентальный
Классификация вина:	Региональное вино
Сорт винограда:	70% ркацители, 30% шардоне
Источник винограда:	100% виноградники с.Кондоли
Урожайность	9-11 тонн/га.
Тип вина	Сухое белое вино
Анализ вина:	Содержание алкоголя – 13%; остаток сахара: <3 грамм/л.; титруемая кислотность – 5-6 грамм/л.

### Винификация

Виноград – ркацители и шардоне – отдельно собирается в период оптимальной свежести. Сбор урожая производится вручную, в виноградниках села Кондоли, принадлежащих компании. Стебли отделяются от ягод, виноград охлаждается до 4-6°C и нежно давится в пневматическом прессе. Спустя некоторое время осветленный сок начинает бродить в резервуарах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15-18°C). После завершения брожения вино созревает в нашем Марани в течение 3-4 месяцев. Процесс завершается минимальной фильтрацией и разливом вина в бутылки.

### Описание вина

Цвет:	Светло-соломенный, с кристалльным блеском.
Аромат:	Доминируют тона желтой сливы, груши, айвы и персика.
Вкус:	Полный и спелый вкус желтых фруктов фактически повторяет свойства аромата вина; этот вкус отличается гармоничной, легкой кислотностью и живым послевкусием.

### Подходит

Идеальный по себе, в качестве аперитива или с белым мясом и рыбой. t: 10-12°C.

