



MARANI

Tsinandali

Vinegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Appellation:	Tsinandali Specific Viticulture Area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 85%, Mtsvane 15%
Grape source:	100% company own vineyards
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Dry vintage white
Wine analysis (indicative):	Alc. 13,0 % vol; Res. Sugar: <4 g/l; T/A: 5-6g/L

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. After the fermentation completes the wine is racked clean to another tank for further refinement. 30% of the wine is aged in oak barrels for 4 months. Wine is released not earlier than August following to the vintage year.

Tasting notes

Color:	Light golden color
Aromas:	Nose is dominant with apples and peaches and notes of white flowers
Palate:	Completely repeats promise of the nose.
Mid palate is	silky and round with ripe fruity notes.
Aftertaste is	lingering, supported by light acidity balancing the fruity sweetness

Food matching

Grilled salmon, white meats, vegetable dishes.
t: 8-12°C.

Цинандали

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИ
Апелляция:	Микрозона Цинандали
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	Ркацители 80%, Мцване 20%
Источник винограда:	100% Цинандальская микрозона, собственные виноградники компании, расположенные на правом берегу реки Алазани
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Белое сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13,5 %; Ост. Сахар: <3 г/л; Кислотность 5-6 г/л.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике зрелости. Сбор урожая начинается в конце сентября – в начале октября. После осторожного отделения гребней виноград охлаждается до 4-6°C, а затем, после 8-часовой мацерации, отжимается в пневматическом прессе. Отстоянный сок затем медленно бродит в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15°C). По завершении ферментации вино отделяется от осадка (сцеживается) и перемещается в другой резервуар для дальнейшего созревания. 30% вина выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев. Вино поступает в продажу не ранее сентября следующего после урожая года.

Описание вина

Цвет:	Ярко-золотистый
Ароматы:	В интенсивном и элегантном аромате выделяются цветочные тона с нотками тропических фруктов
Вкус:	Полнотелое вино с легкими нотками сливок и жареных орехов в результате частичного созревания в бочках из французского дуба. Последующие маслянистое и насыщенное, с легкими нотками дыни и тропических фруктов

Подходит

К лососю на гриле и белому мясу, овощным блюдам.
t: 8-12°C

