



MARANI

Tvishi

Growing region:	RACHA-LECHKHUMI viticulture region
Appellation:	Tvishi Specific Viticulture Area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Tsolikauri 100%
Grape source:	100% Tvishi Specific Viticulture area
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet vintage white
Wine analysis (indicative):	Alc. 11,0 % vol; Res. Sugar: 30-45 g/l; T/A: 6-7,5g/l.

Твиши

Происхождение:	Рача-Лечхумский Винодельческий регион
Апелляция:	Микрозона Твиши
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	Цоликаури 100%
Источник винограда:	100% выращивание в Твишской микрозоне
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Белое полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 11%; Ост. Сахар 30-45 г/л; Кислотность 6-7,5 г/л.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity at the end of October, beginning of November. Softly de-stemmed grapes are cooled down to t 4-6°C and then gently pressed in the pneumatic press. Later, the settled and clear juice starts fermenting slowly at precisely controlled temperature (15°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. Afterwards, until the bottling, wine is kept cold at around 0°C.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике зрелости. Сборка урожая начинается в конце октября и продолжается в течение двух недель. После осторожного отделения гребней виноград охлаждается до 4-6°C, а затем отжимается в пневматическом прессе. После осветления сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15°C). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения и фильтрации вина, тем самым в нем сохраняется природная сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

Tasting notes

Color: Light straw color with greenish highlights
Aromas: Orange and banana, with a touch field flowers determine the aroma profile
Palate: Palate is fresh and zesty and completely repeats the promises of the nose. The delicate sweetness combined with light sourness brings back again fruity and floral aromas

Описание вина

Цвет: Светло-золотистый цвет с зеленоватым оттенком
Ароматы: Фруктовый аромат айвы, ананаса и мяты в сочетании с тонами жимолости и абрикоса
Вкус: Свежий и пикантный, с тонами дыни и груши. Чистое и длительное послевкусие возвращает фруктовые и цветочные тона

Food matching

On its own, fish and chicken pates and spicy cheese. t: 8-10°C

Подходит

Как аперитив; подается к паштетам из рыбы и сылу, ароматным сырам. t: 8-10°C

