



MARANI

Pirosmani Rosé

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	Sourced throughout Kakheti
Grape yield:	8-10 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet Rose
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,5 % vol; Res. Sugar: <18g/l; T/A: 6 g/l.

Пиросмани Розé

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренный континентальный
Классификация вина:	Региональное вино
Сорт винограда:	100% саперави
Источник винограда:	Кахети
Урожайность:	8-10 тонн/га.
Тип вина	Розовое полусладкое вино
Анализ вина:	Содержание алкоголя – 11-12,5%; остаточный сахар: <18 грамм/л.

Vinification

Saperavi grapes are hand-picked at the optimum of their maturity in the middle of September. Softly de-stemmed and crushed they are cooled down to 4°C and macerated on skins for 8-10 hours. Then the juice is drained and settled. The fermentation proceeded at controlled temperature (15-18°C) in stainless steel tanks, using selected yeast strains. 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.

Винификация

Сбор урожая производится вручную, на пике спелости винограда. Стебли нежно отделяются от ягод, после чего мезгу, охлажденную до 4°C, оставляют на 8-10 часов для мацерации. Когда сок приобретает желаемый розовый цвет, его переливают в другую емкость и оставляют на несколько дней для осветления. Брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18°C). Когда содержание сахара в молодом вине достигает желаемого уровня, брожение прекращается путем охлаждения и фильтрации, чтобы сохранить естественную сладость и непосредственность вина.

Tasting notes

Color:	Light pink color
Aromas:	Aromas of pomegranate and raspberry are combined with peach and raspberry
Palate:	The taste soft and mild prevailed with different red berries and red cherry. The finish is lively and fresh, well balanced with light sweetness and acidity

Описание вина

Цвет:	Бледно-розовый
Аромат:	Приятный аромат граната и клубники
Вкус:	Преобладают ароматы красных ягод, клубники и вишни. Послевкусие – чуть сладкое, с приятной кислотностью

Food matching

Fish and cold meat, summer picnics and barbecues. t: 8-10°C

Подходит

К рыбе, мясным закускам, летним пикникам. t: 8-10°C

