



MARANI

Saperavi

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Kondoli Vineyards
Grape yield:	8-10 ton/hectar
Wine type:	Dry red
Wine analysis (indicative):	Alc. 13,5 % vol; Res. Sugar: <3 g/l; T/A: 5-6g/l.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Soft de-stemming and crushing is followed by fermentation at controlled temperature (23-28°C) in stainless steel tanks using selected yeast strains. Color and body extraction is managed by délestage and remontage. After 8-10 days of maceration, the wine is racked clean, transferred for malolactic fermentation and aged in stainless steel tanks. Small part of the wine is aged in French oak barrels for 3-4 months, to add wine extra dimensions and complexity derived from fine oak.

Tasting notes

Color:	Deep, dark red color
Aromas:	Ripe black cherry and blackcurrant aromas are dominant
Palate:	Shows flavours of fleshy, juicy blackberry and overripe cornelian cherry with some notes of dried prune. The aftertaste is juicy and round, with firm and ripe tannins at the end

Food matching

Grilled and smoked meat, different cheese. t: 16-18°C.

Саперави

Происхождение:	Винодельческий регион Кахети
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	Саперави 100%
Источник винограда:	100% выращивание на виноградниках Кондоли
Урожайность:	8-10 тонн/га.
Тип вина:	Красное 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 и дробления винограда, брожение начинается в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C), используя «делестаж» и «ремонтаж» для усиления экстракции ароматных и красящих веществ из кожицы винограда. После 8-10 дневной ферментации снимается с осадка для прохождения молочнокислого брожения. В последствии, вино выдерживается в цистернах, а после розлива и в бутылках при контролируемых температуре и влажности.

Описание вина

Цвет:	Темно-гранатовый с фиолетовым отливом
Ароматы:	Ярко выражены ароматы черной смородины, ежевики и вишни
Вкус:	Молодое, полнотелое вино с вкусовыми сочетаниями сладких фруктов и черных ягод определяет великолепно сбалансированное длительное послевкусие

Подходит

К мясу на гриле, колбасностям, различным сырам. t: 16-18°C

