



MARANI

Pirosmani

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climat 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 dry red
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,5 % vol; Res. Sugar: 9-12g/l. Total acid: 5-7g/l

Пиросмани

Происхождение:	Винодельческий регион Кахети
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	Саперави 100%
Виноградный источник:	100% выращивается в Кахети
Урожайность:	8-10 тонн/г.
Тип вина:	Красное полусухое
Показательный анализ вина:	Алк. 12%; Ост. Сахар: 9-12г/л; Кислотность 5-7г/л.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Soft de-stemming and crushing is followed by fermentation at controlled temperature (28°C) in stainless steel tanks. Wine is fermented using the cultural yeast strains. Skin and cap management is performed by délestage and remontage. 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

Виноград собирают вручную на пике зрелости. После осторожного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C), для усиления экстракции ароматических и красящих веществ из кожицы винограда применяются технологии «делестаж» и «ремонтаж». После 5-7-дневной мацерации, 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: Intense ruby color with violet hue
Aromas: Ripe blackberry and blackcurrant with the hints of prune
Palate: Young and full-bodied, with dense sweet fruits, soft yet spicy with well balanced blackberry finish

Описание вина

Цвет: Интенсивный рубиновый цвет с лиловым оттенком
Ароматы: Доминирующие ароматы черной смородины и ежевики, с тонами черешни
Вкус: Молодое, плотное вино со вкусами сочных, сладких фруктов, нежных пряностей и длительным послевкусием с преобладанием тонами ежевики

Food matching

With baked ham, sausages, pasta.
t: 16-18°C

Подходит

К копченостям, колбасам, макаронам.
t: 16-18°C

