



MARANI

Rkatsiteli

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	30% Kondoli Vineyards, 70% from North-West of Kakheti
Grape yield:	9-12 ton/hectar
Wine type:	Dry white
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,0 % vol; Res. Sugar: < 3 g/l; T/A: 5-7g/l.

Ркацители

Происхождение:	Винодельческий регион Кახети
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	Ркацители 100%
Источник винограда:	30% винограда выращивается на виноградниках Кондоли, 70% - с Северо-запада Кახети
Урожайность:	9-12 тонн/г.
Тип вина:	Белое сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13%; Ост. Сахар: < 3 г/л; Кислотность 5-7 г/л.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. 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 (15-18°C) in stainless steel tanks. After the fermentation is over, the wine is racked to another tank for further refinement. Wine is usually bottled in few months after the vintage.

Винификация

Виноград собирают в ручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4-6°С, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15-18°С). В завершении ферментации вино сливается с осадка (сцеживается) и перемещается в другой резервуар для дальнейшего созревания. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

Tasting notes

Color:	Crystal bright straw color
Aromas:	A fine fruity bouquet, with dominating apple and melon
Palate:	light, crisp wine, notes of apple and melon are well supported by the zesty freshness in the finish

Описание вина

Цвет:	Кристалльно-чистый соломенный цвет
Ароматы:	В прекрасном фруктовом букете выделяются тона яблоки и дыни
Вкус:	Молодое и легкое вино с тонами яблоки и дыни прекрасно поддерживает цитрусовую свежесть в послевкусии

Food matching

Apertif, grilled fish, different salads. t: 10-12°C.

Подходит

Как аперитив, рыбе на гриле, разным салатам. t: 10-12°C

