



MARANI

MUSUJĄCE BIAŁE PÓLSŁODKIE

Region winiarski:	Region KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Odmiany:	Mtsvane, Kisi, Tsolikauri
Pochodzenie winogron:	Zbiory w regionie Kakheti i Imereti
Urodzaj:	8-10 ton/ha
Typ wina:	Musujące półsłodkie białe
Analiza wina:	Alk. 11,5%; Cukier resztkowy 40-55 g/l; T/A: 5-7 g/l

WINIFIKACJA

Winogrona Mtsvane, Kisi i Tsolikauri są zbierane we wczesnej fazie dojrzewania, kiedy poziom cukru w winogronach jest stosunkowo niski a całkowita kwasowość wysoka. Po oddzieleniu od szypulek jagody są schładzane do temperatury 4-6°C, a następnie delikatnie tłoczone w prasie pneumatycznej o kontrolowanym nacisku. Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze około 15-18 °C.

Po pierwszej fermentacji wino, zwane winem bazowym, odpoczywa przez pewien czas i zostaje później przeniesione do ciśnieniowych kadzi ze stali nierdzewnej. Po dodaniu do niego tzw. "liqueur de tirage" (mieszanki słodkiego soku winogronowego i drożdży), rozpoczyna się proces drugiej fermentacji. Wywołują ją właśnie dodane drożdże i cukier. Efektem jest powstanie dwutlenku węgla - zbiornik fermentacyjny musi pozostać cały czas zamknięty, utrzymywany pod ciśnieniem, dzięki czemu powstały z fermentacji dwutlenek węgla zostaje zachowany w winie. Mieszanekę "liqueur de tirage" komponuje się tak, aby po częściowym przerobieniu cukru przez drożdże, uzyskać odpowiednią ilość dwutlenku węgla, czyli właściwe ciśnienie oraz pożądaną ilość cukru resztkowego. Druga fermentacja trwa od jednego do sześciu tygodni, po czym wino dojrzewa przez 3 miesiące na drobnym osadzie drożdżowym powstałym podczas fermentacji, a następnie jest filtrowane i butelkowane.

DEGUSTACJA

Color:	Jasnożółty.
Aromas:	Jabłkowych pestek, waty cukrowej, syropu z pigwy, gruszki z syropu.
Palate:	Gładkie, proste i przystępne wino z zaznaczonym cukrem resztkowym. W ustach solidna pienistość, dominują miękkie tonacje owocowe (jabłko, mirabelki), cukierkowe, landrynkowe.

PODAWAĆ

Jako aperitif. t: 8-10°C

