



MARANI

Gemieri

Region winiarski:	Region KAKHETI i IMERETI
Apelacja:	TSINANDALI - szczególnie rejon uprawy winorośli SVIRI - szczególnie rejon uprawy winorośli
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Odmiany:	Mtsvane, Rkatsiteli, Tsolikauri
Pochodzenie winogron:	Zbiory w regionie Kakheti i Imereti
Urodzaj:	8 ton/ha
Typ wina:	Półwytrawne białe
Analiza wina:	Alk. 12,0%; Cukier resztkowy 9 - 12 g/l; T/A: 5-7 g/l

Winifikacja

Ręczny zbiór starannie selekcionowanych i najdojrzalszych kiści. Po oddzieleniu od szypułek 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 (15°C). Gdy fermentacja zostanie ukończona, wino zostaje przelane do innej kadzi ze stali nierdzewnej w celu dalszego oczyszczania. Wino butelkowane kilka miesięcy po winobraniu.

Degustacja

Kolor:	Jasno-słomkowy.
Aromat:	Gruszkowy, pigwowy, oleju rzepakowego i białego pieprzu.
Smak:	Owocowy, o miękkiej fakturze. Znać tu jesienne jabłka, pigwowa, pestki grejpfruta. Finiś delikatnie korzenny. Lekkie, przystępne wino.

Podawać

Jako aperitif lub do warzyw. t: 8-10°C

