



# MARANI

## Тбилисури

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Rkatsiteli 90%, Mtsvane 10%
Grape source:	50 % Kondoli Vineyards, 50% from North-East Kakheti
Grape yield:	8-12 ton/hectar
Wine type:	Medium dry white
Wine analysis (indicative):	Alc 12,0 % vol; Res. Sugar: 9-12 g/l; T/A: 5,5-7g/l.

## Тбилисури

Происхождение:	Винодельческий регион Кахети
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное вино
Сортовой состав:	Ркацители 90%, Мцване 10%
Источник винограда:	50% выращивание на виноградниках Кондоли, 50% - виноградников Севера-востока Кахети
Урожайность:	8-12 тонн/га.
Тип вина:	Белое полусухое
Показательный анализ вина:	Алк. 12%; Ост. Сахар: 9-12 г/л; Кислотность 5,5-7 г/л.

## Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Soft 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. 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. Wine is usually bottled in few months after the vintage.

## Винификация

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4-6°C, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15-18°C). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

## Tasting notes

Color:	Pale straw with greenish highlights
Aromas:	Fragrant and fresh tropical fruits with some melon and white flowers
Palate:	The natural sweetness perfectly balances the acidity, resulting in generous peach and nectarine fruit finish

## Описание вина

Цвет:	Вино бледно-соломенное с зеленоватым отблеском
Ароматы:	В аромате доминируют благоухающие и свежие тропические фрукты с тонами белых цветов и дыни
Вкус:	Прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с гармоничным сочетанием плодового вкуса сочных персиков и нектарина плавно переходит в длительное послевкуие

## Food matching

Apertif, traditional vegetable dishes. t: 8-12°C.

## Подходит

Как аперитив, к традиционным овощным блюдам. t: 8-12°C

