



MARANI

Mtsvane

Winegrowing region:	КАХЕТИ viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Mtsvane 100%
Grape source:	50% Kondoli Vineyards, 50% from North-West Kakheti
Grape yield:	9-11 ton/hectar
Wine type:	Dry white
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,5 % vol; T/A: 6g/L

Мцване

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	Мцване 100%
Источник винограда:	50% выращивание на виноградниках Кондоли, 50% - на виноградниках Северо-востока Кахетии
Урожайность:	8-12 тонн/г.
Тип вина:	Белое сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13,5%; Ост. Сахар: <3 г/л; Кислотность 5-6 г/л.

Vinification

In the first decade of September, in our Kondoli vineyards, Mtsvane Grapes are hand-picked. After de-stemming grapes are cooled down to t 4-6°C and thus kept for 8 hours on skin maceration and then gently pressed in pneumatic press. The fermentation is held in stainless steel tanks at 14-15°C for around 1 month time. After the fermentation completes, the wine is racked to another tank for further refinement. First lot of wine is bottled in March 2013.

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°C). В завершении ферментации вино сливается с осадка (сцеживается) и перемещается в другой резервуар для дальнейшего созревания. Розлив вина в бутылках обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

Tasting notes

Color:	Pale gold with greenish highlights
Aromas:	Intense floral and inviting nose with hints of Grapefruit and lemon
Palate:	Full and weighty to taste with notes of tropical fruits, green apple is lingering to the crisp and zesty finish with fresh and mouthwatering acidity

Описание вина

Цвет:	Вино бледно-золотистого цвета с зеленоватым проблеском
Ароматы:	Интенсивный цветочный тон манящим ароматом цветков яблоки и акации
Вкус:	Это сухое, но плотное на вкус вино с ароматами тушеной груши и меда и длительным цитрусовым послевкусием

Food matching

As an aperitif, salads or creamy pasta dishes. t: 10-12°C.

Подходит

Аперитив, к жареному цыпленку, разным салатам, t: 10-12°C

