



# MARANI Tsinandali

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Gruzija, Kachetija, Tsinandali apeliacija



## GAMINTOJAS

TELAVI WINE CELLAR

<http://marani.co/>



## APDOVANOJIMAI



## ISTORIJA

Privati vynu gamykla TELAVI WINE CELLAR buvo įkurta 1915 m. Kachetijoje, geriausiame Gruzijos vynu gamybos regione. Iš kitų šį regioną išskiria derlinga žemė ir unikali geografinė padėtis: vynuogynai auga 200 – 500 m virš jūros lygio esančiame Alazani upės slėnyje.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

80% *Rkatsiteli* ir 20% *Mstvane*

Geriausiai prisirpusios vynuogės renkamos rankomis rugsėjo – spalio pradžioje. Atsargiai atskyrus vynuoges nuo kotelių, jos atvėsinaimos iki 4–6°C, maceruojamos su odelėmis 8 valandas ir švelniai spaudžiamos pneumatiniu presu. Vėliau pradedama lėta laisvai ištekėjusių sulčių fermentacija nerūdijančio plieno statinėse 15°C temperatūroje. Kai fermentacija užbaigiama, vynas filtruojamas ir brandinamas. 30% vynu brandinama ąžuolo statinėse 4 mėnesius. Prekyba pradedama ne anksčiau kaip kitų metų rugsėjį.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šis kontroliuojamos kokybės vynas yra auksinės spalvos, intensyvaus gėlių aromato su tropinių vaisių natomis. Skonis ryškus, su skrudintų lazdyno riešutų užuomina. Poskonis, ilgas, sviestinis, su meliono ir tropinių vaisių akcentais.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka patiekti prie lašišos kepsnių, baltos mėsos bei daržovių patiekalų.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-12°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
4867616020060	0,75	13%	6

