Chona's Marani

Makuzani Saperavi | 2020
VIN0341-20

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
ELEMENTO PRIMO	SAPERAVI
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.50

Vinificazione e Affinamento

100% Saperavi, vitigno a bacca nera tipico della Georgia e soprattutto della regione di Kakheti, deve il suo nome direttamente al termine georgiano che indica l'azione della tintura. Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene pressata all'interno dei Qvevri, dove rimarrà a contatto con le vinacce per tutto il periodo della fermentazione; quest'ultima, ad opera dei lieviti indigeni, si protrae per una decina di giorni circa, al termine della quale i qvevri vengono chiusi e sepolti nel terreno fino a primavera. Arrivato aprile, il Qvevri viene aperto, vengono fatti gli assaggi e le analisi e si procede con la separazione della chacha dal vino, il tutto sempre accompagnato dalle tradizionali canzoni polifoniche Georgiane.

Descrizione Vino

Mikheil Chonishvili, enologo trentasettenne, fa della tradizione il suo più grande alleato, riflettendola nei suoi vini. La purezza del Saperavi è qui sinonimo di tannini, equilibrio nell'acidità e profumi complessi: si passa dall'invadenza del ribes nero selvatico alla cannella, fino a leggere note di affumicato e sherry incorporate nel finale. L'immagine che riflette è quella di un lento canto georgiano, che sembra riecheggiare nel sorso.

ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com