

# Chona's Marani

Makuzani Saperavi | 2020  
VIN0341-20

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A GUARDIAN</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>SAPERAVI</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>14.50</b>

## 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.

