

Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor



ZORAH

Proprietà / Fondatori Zorik Gharibian

Inizio Attività 2001

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 15

Bottiglie prodotte 50.000

HERITAGE - SIRENI

Sireni

Zona di produzione: Vayotz Dzor - Armenia

Terreno: vecchie vigne a 1400 metri di altitudine. Suoli sedimentari argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: entrambi i vitigni vengono fermentati separatamente nelle tradizionali karasse armene che sono sepolte per tre quarti nel terreno. L'Ararati è a contatto con la pelle

Affinamento: le uve vengono assemblate insieme e invecchiate per circa due anni in un impasto di anfore di argilla (karasses) e tini di cemento grezzo senza rivestimento epossidico. Altri 12 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino con sfumature verde oro

Profumo: aromi di frutti rossi e neri

Sapore: un vino corposo con tannini aderenti e note di frutti neri, melograno e liquirizia

Grado Alcolico: 13,5% vol



Zorik Gharibian, armeno cresciuto ed educato in Italia tra Venezia e Milano, ha deciso di investire cuore e anima nella sua vera passione: il vino. Nasce così Zorah, nella terra dei suoi padri, per creare vini unici che raccontano la sua etica moderna ma con profonde radici tradizionali. In un luogo "speciale" circondato da spettacolari montagne, a 1400 metri sul livello del mare e a pochi passi dal più antico dei siti "enoici" una cantina di 6.100 anni di età, insiste la vigna di Zorah. Situata nel piccolo villaggio rurale di Rind, nel cuore di Yeghegnadzor, la regione Armena più vocata alla produzione di vini eleganti e di spessore al tempo stesso. Zorik, insieme al figlio Oshin che lo ha raggiunto da poco, con il suo Areni Noir vinificato in anfore (karas) e cemento o in anfora a botte grande come lo Yeraz (dedicato a sua moglie!) è ad oggi il miglior interprete di questa antica terra d'oriente.