

## Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor



ZQRAH

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, con il suo Areni Noir vinificato in anfore (karas) e cemento o in anfora e botte grande come lo Yeraz (vino dedicato a sua moglie!) è ad oggi il miglior inteprete di questa antica terra d'oriente.