Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor



ZQRAH

HERITAGE – CHILAR

Chillar

Zona di produzione: Vayotz Dzor - Armenia
Terreno: vecchie viti a 1400 metri di altitudine, i terreni sono di bassa vigoria, sub-alcalini e ricchi di calcare e grossi sassi con un primo strato di sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentato e invecchiato in vecchie, grandi anfore tradizionali di argilla armena, conosciute come Karasi, con circa 60 giorni di contatto con le bucce
Affinamento: proseguito nelle locali anfore di argilla per circa 9 mesi con ulteriori 10 mesi in bottiglia. Lievito naturale. Filtrazione molto blanda prima dell'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino con sfumature verde oro
Profumo: sapori rotondi ma freschi di pera e pesca bianca
Sapore: struttura leggermente granulosa e un finale di agrumi lungo, puro e lineare
Grado Alcolico: 13,5% vol

Proprietà / Fondatori Zorik Gharibian
Inizio Attività 2001
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 15
Bottiglie prodotte 50.000



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.