Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor

ZORAH

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

KARASI

100% Areni Noir

Zona di produzione: Vayotz Dzor - Armenia
Terreno: viti a piede franco a 1400 metri di altitudine su terreno sabbioso e roccioso ricco di calcare
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in contenitori di acciaio e cemento ruvido non resinato
Affinamento: in acciaio e cemento
Colore: rosso rubino
Profumo: aromi di frutti rossi e neri
Sapore: pieno, caldo, speziato, sapido e ricco di frutto, con una buona freschezza
Grado Alcolico: 14% 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 inteprete di questa antica terra d'oriente.