

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 interprete di questa antica terra d'oriente.