

Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor



ZQRAH

Proprietà / Fondatori Zorik Gharibian

Inizio Attività 2001

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 15

Bottiglie prodotte 50.000

VOSKÌ

Voskeat - Garandmak

Zona di produzione: Vayotz Dzor - Armenia

Terreno: vecchie viti a 1400 metri di altitudine su terreno sabbioso e calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Voskèak e Garandmak, antiche varietà indigene, sono presenti in Armenia da millenni. Voskèat significa "seme d'oro" ed è ritenuta essere l'uva della Regina d'Armenia. È un'uva delicata, dal colore dorato, con acini piccoli e compatti e relativamente sottili. Il Garandmak, nella traduzione "coda grossa", è una delle uve più diffuse, di colore giallo verdognolo, con acini più grandi, dalla buccia più spessa, e grappoli compatti. La fermentazione avviene in grandi vasche di cemento a temperatura controllata, lasciate volutamente ruvide per favorire la micro-ossigenazione, usando solo lievito naturale

Affinamento: l'affinamento continua poi in tini di cemento per 11 mesi, con ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il cemento viene preferito all'acciaio inossidabile poiché consente al vino di respirare durante il periodo di invecchiamento, esaltando il carattere del vino

Colore: giallo paglierino con sfumature verde oro

Profumo: floreale e speziato, con note di frutta gialla

Sapore: morbido e avvolgente, animato da una buona sapidità e da una vibrante freschezza

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.