

Zorah

Armenia - Rind - Yeghegnadzor



ZORAH

Proprietà / Fondatori Zorik Gharibian

Inizio Attività 2001

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 15

Bottiglie prodotte 50.000

YERAZ

100% Areni Noir

Zona di produzione: Vayotz Dzor - Armenia

Terreno: sabbioso, ricco di scheletro e ricchissimo di calcare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasche di cemento ruvido non resinato, utilizzando solo lievito naturale. Traendo ispirazione da antiche tradizioni culturali del luogo, Yeraz è poi invecchiato per lunghi periodi in anfore locali di varie dimensioni, alcune delle quali sono scavate in profondità nel terreno e sigillate con cera per conservare i sapori intensi e l'autentica purezza varietale del vino. Oltre alle anfore grandi botti non tostate vengono utilizzate per ammorbidire i tannini

Affinamento: dopo una leggera filtrazione viene effettuato un ulteriore invecchiamento in bottiglia per altri 12 mesi

Colore: rosso rubino

Profumo: aromi di frutti rossi e neri

Sapore: succoso e strutturato, con tannini setosi che ammorbidiscono il palato

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.