

Akacia 2016



Sorta grožda: malvazija istarska

Kategorija: suha bijela vina

Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska

Vinograd: Santa Lucia

Starost vinograda: posađeno 1962. godine

Nadmorska visina vinograda: 240 m

Položaj vinograda: jugozapad

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Berba: ručna

Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,

kriomaceracija 5-6 dana, prešanje, fermentacija

Dozrijevanje: 8 mjeseci u bačvi barrique od bagrema

Odležavanje u boci: 2 godine

Sadržaj alkohola: 13,0 %vol

Ukupna kiselina: 5,4 g/l

Neprovreli šećer: 2,1 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 12-13 °C

Opis vina

Bojom zlatno žuta s blago jantarnim odsjajima. Prilično intenzivna, aromatična na nosu, sa jasnim znakovima zrelosti, kompleksnosti i elegancije. O odležavanju svjedoče note medenjaka, meda i blagi dodir putra, koje fino surađuju s mladim primarnim notama limuna, naranača i bijeloga cvijeća. Na nosu se jasno opaža i svježina. U ustima suho, srednjeg do punog tijela sa svježinom na višoj strani spektra. Uljnata tekstura doprinosi dodatnom doživljaju u ustima, ističući fenolni karakter. Fina kompleksnost i intenzitet čine ga vinom za koje možemo slobodno reći "puna su ga usta", a pritom zadržava lijepu napetost i slanost. Dugoga je i ukusnog završetka.

Sljubljivanje s hranom

Riba s kremastim umacima, jakovske kapice sa žara, rižoto od gljiva ili pak pasta s bogatim, kremastim umacima – sve to ali i druga, većinom topla jela, odlično će se sljubiti s ovim vinom

Potencijal odležavanja

Posve spremno za uživanje, a preporučuje se konzumirati u rasponu od 2020 do 2026