

JRE MALVAZIJA 2017



Sorta grožđa: malvazija istarska

Kategorija: suha vina

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Santa Lucia

Starost vinograda: JRE loza zasađena 18.04. 2016. Stari nasadi datiraju iz 1961

Nadmorska visina vinograda: 240 m

Položaj vinograda: jug, jugozapad

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke zemlje, glina

Berba: ručna

Vinifikacija: ručni odabir najboljeg grožđa

Dozrijevanje: Maceracija 2 dana (23-24.09.2017) na 15°C. Fermentacija u slavonskim i francuskim velikim bačvama.

Sadržaj alkohola: 13,0 % vol

Ukupna kiselina: 5,5 g/l

Neprovreli šećer: 1,9 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 10-12 °C

Opis vina

JRE Malvazija nastala je kao rezultat zajedničkog projekta vrhunskih chefova udruge JRE Hrvatska i vinara Gianfranca Kozlovića. Krasne zlatne boje s odsjajem, umjerenog intenziteta na nosu, s naznakama bresaka. U pozadini arome bijeloga cvijeća, ponajviše akacije te svježina citrusnih plodova. Vrlo užitno i odlično školovano vino, a blagi dodir meda je nit vodilja. U ustima sasvim suho, s čudesno živom svježinom, radosno i kremozno istovremeno, te punijega tijela. Krasno grije, elegantnog je stila i raskošnog trajanja s dugačim završetkom.

Sljubljivanje s hranom

Ovo izvrsno gastronomsko vino može se sljubiti s nizom jela. Zbog slanosti i preciznosti fino će pratiti ribu sa žara, kao i školjke, škampe ili pak bijela mesa.

Potencijal čuvanja

Najbolje ga je uživati u rasponu od 2021. do 2026.