

MALVAZIJA 2020



Sorta grožđa: malvazija istarska
Kategorija: suha vina
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Vale, Santa Lucia, Contarini
Starost vinograda: 12 – 60 godina
Nadmorska visina vinograda: 150-240 m
Položaj vinograda: jug, jugozapad
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,
kriomaceracija 12-24 h, prešanje, fermentacija
Dozrijevanje: inox 7 mjeseci
Sadržaj alkohola: 13,5 vol %
Ukupna kiselina: 5,1 g/l
Neprovreli šećer: 2,4 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 10-12 °C

Opis vina:

Blijedo limunske boje s krasnim zlatnim odsjajem. Na nosu raskošna, s cvjetnim notama koje podsjećaju na cvat naranče i jasmina, čiju dominaciju fino prate zreli i osvježavajući mirisi grejpa i limuna.

Na nepcu suho, puno slasti i svježine. Umjerenog tijela s intezivnim i karakterističnim okusom koji se rasprskava u ustima i pretvara se u slanost. Dugotrajna, užitna i vrlo sortna Malvazija, s ugodnim završetkom koji pamalo i polako isčezava, uz iskricama nalik, blage i ugodne note koje traju još minutama.

Sljubljivanje s hranom

Rižoto sa škampima ili kozicama, rižoto s gljivama, bijela riba, ali i teksturom bogatija riba poput lososa. Školjke poput jakobskih kapica, tjestenine s mesom ili morskim plodovima, piletina s kremastim umakom, povrće na grillu, istarski fuži s laganijim umacima, bijela mesa....

Potencijal čuvanja

Idealno u rasponu od 2021 do 2023 dok je mlada. Iako će i nekoliko godina nakon toga biti vrlo fina.