

SELEKCIJA MALVAZIJA 2019



Sorta grožđa: malvazija istarska
Kategorija: suha vina
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Valle, Santa Lucia, Contarini
Starost vinograda: 14-59 godina
Nadmorska visina vinograda: 200 - 240 m
Položaj vinograda: jug, jugozapad
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke zemlje, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: ručni odabir najboljeg grožđa, kriomaceracija 24 sata, prešanje, fermentacija u inoxu.
Dozrijevanje: inox 12 mjeseci
Sadržaj alkohola: 13,0 % vol
Ukupna kiselina: 4,9 g/l
Neprovreli šećer: 2,2 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 10-12 °C

Opis vina

Selekcija iz berbe 2019 je četvrto izdanje ovog relativno novog vina sačinjenog od istarske malvazije. Stilom između klasika vinarije - svježe Malvazije i šampionske odležane Santa Lucije, Selekcija se više prilanja prvoj, iako na tržište izlazi cijelu godinu kasnije. Prema riječima vinara „sa Selekcijom bih želio napraviti vino koje je svježije, koje se pije iz čistog gušta i koje se pije lako, a koje je istodobno ozbiljno, kompleksno i zahtjevno te ispunjava naše najviše kriterije“. Selekcija je fokusirana, pravocrtna i koncentrirana edicija svježeg klasika, s jasnim obilježjem berbe. Godina 2019 dala je vino umjereno zlatne boje i visokog sjaja. Aromatski profil tipičan za malvaziju pokazuje se odmah, ali nipošto nametljivo, već otkrivajući svoju složenost polako, sloj po sloj, kao i prethodnice. Resi ju profinjena voćno-breskvasta aroma. Na nepcu suha, s umjerenom svježinom i vrlo elegantom satenskom teksturom, otkriva svoj bogat karakter. Trajanje je dugo i užitno, a slasna slanost pojavljuje se poput pečata, i u ovoj berbi.

Sljubljivanje s hranom

Radi se o pravom gastronomskom vinu. Slanošću i pravocrtnošću odlično će pratiti riblja jela s roštilja kao i školjke s grila, ali i bijela mesa ili pak tjestenine s tartufima.

Potencijal čuvanja

Posve spremno za uživanje. Preporučeno razdoblje čuvanja: 2022-2028.