

Santa Lucia Malvazija 2016



Sorta grožđa: malvazija istarska
Kategorija: suha vina
Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska
Vinograd: single vineyard Santa Lucia
Starost vinograda: posađeno 1962. god
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: drvene bačve 32 hl 12 mjeseci, inox 3 mjeseca
Odležavanje u boci: 1 godina
Sadržaj alkohola: 14,0 %vol
Ukupna kiselina: 5,6 g/l
Neprovreli šećer: 2,2 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 12 °C

Opis vina

Santa Lucia bijela je 100% malvazija istarska s pozicije Santa Lucia (single vineyard. Ako je naša svježa Malvazija naša perjanica za najširi broj ljubitelja vina, onda je Santa Lucia Malvazija vino kojim želimo pokazati sav potencijal koja ova sorta, naše istarsko blago, može dati u svojoj veličini i ljepoti. Riječ je zapravo o vinu koje može odležavati makar desetljeće. Berba 2016 donosi promjenu u stilu, preciznije, ovdje smo stremili svježijem i pravocrtnijem izričaju nego u berbi 2015.

Boja je svijetla, blijedo zlatna. Prilično izražajno na nosu, ipak još uvijek mlado s krasno isprepletenim dodirima zrelih i sušenih marelica, limete te grejpa. U ustima suho, umjerenog tijela s isto tako umjerenom svježinom. Posjeduje i voćnost i slanost, koje se sjedinjuju u dugačkom aftertaste-u. Posebno je intrigantna svojevrsna napetost, osjet živoga vina koje se dobro spreže s ukusnim pupoljcima i stalno zaokuplja čula otkrivanjem novih okusa.

S hranom

Dobro prati ribu s kremastim umacima, jakobske kapice s grilla, rižoto od gljiva, tjestenine s bogatim umacima te mnoga mnoga topla jela.

Čuvanje

Još uvijek mlado. Najbolje konzumirati od 2018. do 2026