

SVINJON 2019



Sorta grožđa: sauvignon blanc
Kategorija: suha vina
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Vale
Starost vinograda: 12 godina
Nadmorska visina vinograda: 200m
Položaj vinograda: jug, jugozapad
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,
kriomaceracija 12-24h, prešanje, fermentacija
Dozrijevanje: inox 8 mjeseci
Sadržaj alkohola: 13,5 %vol
Ukupna kiselina: 4,7 g/l
Neprovreli šećer: 2,4 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 10-12 °C

Opis vina:

Boja Svinjona 2019 je blijedo limunska s odsjajima zelene. Na nosu mlado, prilično intenzivno s lepezom voćnih i sočnih mirisa u rasponu od zelene dinje preko marelica sve do blago vegetalnih podtonova ogrozda i listova rajčice.

Na nepcu ostavlja off-dry dojam, s kiselinama na nižoj strani spektra, premda mu nikako ne manjka svježine. Vino krasi lijepa tekstura srednjega tijela, koje se dobro poigrava svježinom sauvignon blanca. Završetak vina je ugodan i umjerenog trajanja.

Sljubljivanje s hranom

Kako je riječ o vinu značajnog tijela i umjerenom intenzivnog karaktera, dobro će pratiti svježje kozje sireve, mlade sireve tipa ricotte, ljetno povrće, bijelu ribu, školjke, te bijelo meso peradi s laganim umacima. Slaže se i s tjesteninama i njokima s umacima na bazi povrća i maslinovog ulja.

Potencijal čuvanja

Užitno tijekom cijele 2021. i 2022. godine.