



VIOLETTA 2010.

Sorta grožđa: muškat hamburg

Kategorija: polusuha rose' vina

Vinogradarsko područje: Zapadna Istra, Hrvatska

Vinograd: Vale

Starost vinograda: 20 godina

Nadmorska visina vinograda: 200 m

Položaj vinograda: jug

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Berba: ručna

Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,
kriomaceracija 4-5h, prešanje, fermentacija

Dozrijevanje: inox

Odležavanje u boci: 6 mjeseci

Sadržaj alkohola: 12,2 %vol

Ukupna kiselina: 5,0 g/l

Neprovreli šećer: 7,2 g/l

Veličina boce: 0,5 l

Temperatura serviranja: 8 °C

Osobine i opis vina:

Atraktivne ružičaste boje i delikatna mirisa u kojem se nježne i lagano izražene cvjetne note isprepliću sa svježom voćnošću i blagim muškatnim tonovima. Okus karakterizira svojevrsna blagost i vitko tijelo. Prvenstveno je blago slatkast, te prilično nježan i mekan, ali posjeduje i pretežitu dozu atraktivne svježine što ga čini idealnim aperitivnim vinom.

Uz hranu:

Kao aperitiv funkcionira najbolje. Može i uz svježe voće bez slatkih preljeva poput lubenica i jagoda.

Potencijal starenja:

najbolje od sada do kraja 2012.