



VIOLETTA 2011.

Sorta grožđa: muškati humberg

Kategorija: polusuha 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 2 - 3 h, prešanje, fermentacija

Dozrijevanje: inox

Sadržaj alkohola: 12,4 %vol

Ukupna kiselina: 4,5 g/l

Neprovreli šećer: 11,2 g/l

Veličina boce: 0,5 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Atraktivne i duboke ružičaste boje što naginje crvenkastoj. Nježna i delikatna mirisa pretežno voćnih aroma što podsjećaju na maline sa laganim cvjetnim primjesama i tragovima muškatih tonova. Okus je također nježan, blago slatkast i prilično mekan, s jedva vidljivim taninskim dodirima. Strukturom nije toliko jednostavan koliko bi se očekivalo od jednog muškata. Dapače, posjeduje tijelo dostojno bogate malvazije što je za razliku od prethodnih Violetta čini potencijalnim food vinom, no zahvaljujući slatkastosti i voćnom profilu okusa ipak djeluje prilično lagan. Zbog umjerenih kiselina vino je prije konzumacije dobro ohladiti na temperaturu od 6 do 8°C da bi se dodatno istakla svježina i zavodljiva voćnost.

Uz hranu:

Kao desertno vino uz svježe voće poput lubenica i jagoda bez slatkih preljeva ili kao glavno vino uz istočnu slatko kiselu kuhinju kada u umacima uz piletinu ili svinjetinu nalazimo komadiće ananasa i mladice bambusa.

Potencijal starenja:

najbolje od 2012 do kraja 2014.