



VIOLETTA 2013.

Sorta grožđa: 70% merlot, 30% teran

Kategorija: polusuha vina

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Vale i Santa Lucia

Starost vinograda: 6-15 godina

Nadmorska visina vinograda: 200 – 240 m

Položaj vinograda: jug

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Berba: ručna

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

Dozrijevanje: inox

Sadržaj alkohola: 12,5 %vol

Ukupna kiselina: 6,3 g/l

Neprovreli šećer: 9,0 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Svijetle crvenkaste boje s povremenim refleksima ljubičaste. Intenzivna i atraktivna mirisa pretežno voćna karaktera s brojnim primjesama cvjetnih nota. Sušene brusnice, šumske jagode i maline su voćne arome, a ljubičice cvjetne. Intenzivnost prvog dojma ne blijedi niti nakon petnaestak minuta u čaši, a arome se i dalje slojevito izmjenjuju. Okus je jednako intenzivan kao i miris. Ugodno slatkast, ali u savršenoj ravnoteži s ugodno naglašenim kiselinama što mu daju osjećaj svježine i slasti. Voćnost je i ovdje glavna karakteristika, s naglaskom na arome crvenog bobičastog voća. Posjeduje impresivnu aromatičnost, ali za razliku od većine rosea ima čvrstu i postojanu strukturu te impresivno trajanje. Potpuno je lišen gorkastih nota tako da je aftertaste čist, voćan, slastan i dugotrajan te neodoljivo zaziva novi gutljaj.

Uz hranu:

Svježe jagode ili ohlađene voćne salate. Wok sa svinjetinom i pečenim povrćem, a također će odgovarati uz ne odveć ljutu azijsku kuhinju sa slatko kiselim umacima.

Potencijal starenja:

Najbolje od 2014. do 2016.