



VIOLETTA 2014.

Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran

Kategorija: suho ružičasto vino

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Vale i Santa Lucia

Starost vinograda: 7-16 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: 13,00%

Ukupna kiselina: 6,1 g/l

Neprovreli šećer: 3,2 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Duboke i intenzivne ružičaste boje s blagim odsjajem crvenkaste. Mirisa što obiluje svježinom i svježom voćnošću. Prevladavajuće arome šumskog voća među kojima dominiraju maline i šumska jagoda obogaćene su svježijim primjesama herbalnog karaktera poput travnatih nota i tragova zelene paprike. Specifično izdanje ovog vina koje karakterizira svježja voćnost začinjena eteričnom herbalnošću je tipično obilježje ovog godišta. To se na jednaki način odražava i na okusu koji je ipak prilično bogat u odnosu na očekivanja za jedan rosé i osobito za ovo godište. Ugodno odmjerene topline i punoće na samom početku, zatim sa sredinom gdje obilna i atraktivna voćnost svježih zgnječanih malina i jagoda dominira, da bi na kraju završni pečat dala živahnost kiselina na jeziku i nepcu, ostavljajući ugodan škakljajući efekt koji čisti usta i zaziva novi gutljaj.

Uz hranu:

Savršeno će funkcionirati kao aperitiv ili kao vino na čašu tijekom proljetnih i ljetnih popodneva jer ima neodoljivi osvježavajući efekt. Istovremeno pokriva i širok dijapazon hrane poput woka s pečenim povrćem, svinjetinom ili piletinom, zatim raznih pašti i tjestenina bez kremastih ili pikantnih umaka, te konačno paella i drugih sličnih jela baziranih na riži. Morski plodovi poput hobotnice na salatu ili dagnji na buzaru su savršeni spoj, a jako će odgovarati i grilani škampi, steak od lososa i druga slična, teksturom nježna, a okusom jača, morska jela.

Potencijal starenja:

Najbolje od početka 2015. do kraja 2016.