



VIOLETTA 2015.

Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran

Kategorija: suho ružičasto vino

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Vale i Santa Lucia

Starost vinograda: 8-17 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: 12,0%

Ukupna kiselina: 6,6 g/l

Neprovreli šećer: 1,8 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Nježna, prozirna, živahna boja s odsjajem ružičastog. Na nosu, Violetta je svježija, vrlo voćna, s asocijacijom jagoda i ostalog mekog, svježeg crvenog voća. Iako je u ustima suha, ostavlja ugodan osjećaj slatkoće. Umjereno je jakog tijela i s blagim dodirima tanina koji vinu daju malo čvrstoće. Odiše vrlo dobrom svježinom i kiselkastim okusom. Užitno, pitko, pravo ljetno vino.

Uz hranu:

Ovaj rose je vino koje funkcionira u svim prilikama, pa se može služiti kao aperitiv te kroz cijeli objed, osim možda uz glavna jela intenzivnog karaktera. U svakom slučaju, odlično ljetno vino.

Potencijal starenja:

Idealno je konzumirati Violettu tijekom 2016., a bit će užitna i u naredne 2-3 godine.