



VIOLETTA 2016.

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: 6,4 g/l

Neprovreli šećer: 2,2 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Boja je svjetla, losos ružičasta. Već na nosu vino poziva na gutljaj. Umjereno intenzivno, cvjetno i voćno, priziva živahne arome bobičastog voća, ljubičica, crvenih jabuka, grejpa. Na nepcu posve suho, umjerenog tijela s pikantnom svježinom i dobrim karakterom. Drugim riječima, mlado, osvježavajuće vino s punim izražajem primarnih aroma.

Uz hranu:

Ovaj rose može odlično funkcionirati kroz cijeli objed, uz izuzetak jela s vrlo intenzivnim karakterom, ali je osobitno privlačan poslužen kao aperitiv. U svakom slučaju, krasno ljetno vino.

Potencijal starenja:

Do 2017, ali će i naredne 2-3 godine ostati u jako dobrom stanju.