

VIOLETTA 2018



Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran
Kategorija: suho ružičasto vino
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Vale i Santa Lucia
Starost vinograda: 11-20 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: 13,0%
Ukupna kiselina: 5,5 g/l
Neprovreli šećer: 1,1 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 6-8 °C

Osobine i opis vina:

Violetta 2018 ima svjetlu boju lososa. Na nosu je nježna, ugodna, miriše na svježe crveno voće, posebno maline, a nota grajpa daje na mladosti i razigranosti. Na nepcu suho s umjerenom svježinom, srednje jakim tijelom te dobrim intenzitetom voća i aftertasteom. Iako je pitko i nekomplikirano vino, Violetta nije tek još jedno vino s mnogo voćnosti nego rose s karakterom.

Uz hranu:

Može se piti tijekom cijele godine i biti poslužena kao aperitivno vino ili pak vino uz hranu. Dobro će slijediti većinu glavih jela. Svakako spada u prekrasna ljetna vina.

Potencijal starenja:

Najbolje popiti tijekom 2019-2020 ali može odležavati i još 2-3 godine.