

## VIOLETTA 2019



Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran  
Kategorija: suho ružičasto vino  
Vinogorje: Hrvatska Istra  
Vinograd: Vale i Santa Lucia  
Starost vinograda: 12-21 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: 5,8 g/l  
Neprovreli šećer: 1,6 g/l  
Veličina boce: 0,75 l  
Temperatura serviranja: 6-8 °C

### Opis vina:

Violetta 2019 odlikuje se srednje dubokom bojom lososa. Umjerenog je intenziteta na nosu, sa svježim i razigranim aromama višanja, malina i grejpa, te nešto proljetnih jabuka i limuna u pozadini. Jednom riječju, vino s obiljem razigrane svježine u boci.

Na nepcu suho, umjerenog tijela i dobro balansiranih kiselina. U okusu dobra trajnost voćnosti sukladno aromatskom profilu, s nešto dodatnih slojeva. Kako se stilski nalazi između pitkog rosea i pravocrtnog vina, Violetta je prikladna za opuštajuće i neobavezno uživanje, ali i kao ozbiljan kandidat za sljubljivanje s hranom.

### S hranom:

Kako dobro pokriva paletu okusa, može ju se služiti kao aperitivno vino za opuštajući užitak, ali i uz obrok, i to od početka do kraja, uključujući i glavna jela. U svakom slučaju izvrsno ljetno vino.

### Potencijal čuvanja:

Najbolju kondiciju će imati u rasponu 2020-2021, ali užitnost će zadržati i još naredne 2 do 3 godine.