

## MALVAZIJA 2021



Sorta grožđa: malvazija istarska  
Kategorija: suha vina  
Vinogorje: Hrvatska Istra  
Vinograd: Vale, Santa Lucia, Contarini  
Starost vinograda: 15 – 60 godina  
Nadmorska visina vinograda: 200-240 m  
Položaj vinograda: jug, jugozapad  
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina  
Berba: ručna  
Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,  
kriomaceracija 12-24 h, prešanje, fermentacija  
Dozrijevanje: inox 7 mjeseci  
Sadržaj alkohola: 13,5 vol %  
Ukupna kiselina: 5,5 g/l  
Neprovreli šećer: 2,0 g/l  
Veličina boce: 0,75 l  
Temperatura serviranja: 10-12 °C

### Opis vina

Berba 2021 dala je Malvaziji sjajnu, blago-limunsku boju. Na nosu vino je otvoreno, mlado i vrlo cvjetno, pa voćnost dolazi naknadno, ostavljajući dojam rafiniranosti i čistoće. Aromatski je profil dodano obogaćen koricom naranče, narančinog cvijeta, limuna i limete te dodikom marelice, koji se nipošto ne nadmeću, već dišu blagom prisutnošću.

U ustima posve suho, umjerenog tijela i osvježavajuće, poštujući posve mediteranski terroir kojem vinograd i sorta esencijalno pripadaju. Oštrina i gorkastost nadograđuju se na cvjetnu i voćnu kompleksnost. Dugog je trajanja, užitno, dojmljivog okusa. Na završetku slano, dobrih rubova i pamtljivog retro-okusa koji čisteći nepce zaziva novi gutljaj.

Stoga možemo posve opravdano ustvrditi da je Malvazije iz berbe 2021 upravo uzoran primjer svježije malvazije istarske u najboljoj berbi.

### Sljubljivanje s hranom

Vino koje izvrsno i s lakoćom prati hranu, napose istarske lokalne specijalitete na bazi bijele ribe, ali i rižota te morske plodove. Dobro će se sljubiti i s bijelim mesom te lagano začinjenom azijskom kuhinjom ili čak paellom.

### Potencijal čuvanja

Uživajte dok je mlado. Preporuka za čuvanje: 3 godine od puštanja na tržište.