

VIOLETTA 2021



Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran
Kategorija: suho ružičasto vino
Vinogorje: Hrvatska Istra
Vinograd: Vale i Santa Lucia
Starost vinograda: 14-23 godina
Nadmorska visina vinograda: 200 – 240 m
Položaj vinograda: jug
Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba: ručna
Vinifikacija: ručna selekcija grožđa,
kriomaceracija 5 - 6 h, prešanje
Dozrijevanje: inox 8 mjeseci
Sadržaj alkohola: 12,5%
Ukupna kiselina: 5,4 g/l
Neprovreli šećer: 1,3 g/l
Veličina boce: 0,75 l
Temperatura serviranja: 6-8 °C

Opis vina

Violetta 2021 pokazuje moderno nježno ružičastu haljinu s narančastim prelijevom, mjestimice. Mlada na nosu, s obiljem bobičastog voća poput jagoda, malina, kupina i višanja. Blagdi dodir šipka i vrlo nježan osjet zrelog, čak sušenog tamnog voća. Violetta 2021 pravo je mediteransko ružičasto vino!

Na nepcu posve suho vino, umjerenog do punog tijela s umjerenom svježinom. Značajke koje kušamo u ustima potvrđuju aromatičnost koju Violetta pokazuje u mirisu, samo nježnije. Fino uravnoteženo i dobroga trajanja, s lijepom slanošću. Slasno! Iako funkcionira kao izvrstan aperitiv, Violetta je i vino koje može pratiti cijeli obrok. Užitno, umjereno dugog do dugog završetka.

Sljubljivanje s hranom

Premda je riječ o izvrsnom aperitivnom vinu koje će fantastično funkcionirati kao ljetno vino na čašu, Violettu treba sljubljivati s hranom poglavito s morskim specijalitetima. Naprimjer, riblji carpaccio s maslinovim uljem, a oni hrabriji mogu dodati i kapare. Pun pogodak!

Potencijal čuvanja

Idealno je uživati Violettu tijekom 2022-2023, ali će i kroz još dvije godine biti u jako dobroj formi.