

## VALLE 2023



**Sorta grožđa:** 80% malvazija istarska, 20% sauvignon blanc

**Kategorija:** suha vina

**Vinogorje:** Hrvatska Istra

**Vinograd:** Vale

**Starost vinograda:** od 12 - 39 godina

**Nadmorska visina vinograda:** 200 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 5 mjeseci

**Sadržaj alkohola:** 12,5 vol %

**Ukupna kiselina:** 5,4 g/l

**Neprovreli šećer:** 2,0 g/l

**Veličina boce:** 0,75 l

**Temperatura serviranja:** 10-12 °C

### Opis vina

Valle je vino koje uvijek odiše svježinom!

Sastoji se od malvazije istarske uglavnom, uz dodatak sauvignon blanca. Ova prva sorta daje vinu tijelo i teksturu, a potonja je zaslužna za vibrantnost, svježinu i aromatsku slojevitost. Berba 2023 dala je vinu blijedu do umjereno zlatnu boju. Na nosu se potvrđuje mladost koju boja sugerira, a intenzitet je arome umjereno visok. Mirisne note upotpunjuju arome zrelog tropskog voća – banana, manga, marakuje, naranče te breskve. Čuti se i nježan herbalan sloj i dodir mokrog kamena, elaborirajući slojevitost aroma. U ustima osvaja obilnom ali uravnoteženom svježinom. Srednjeg je tijela s izraženim karakterom, a na nepcu se potvrđuje sve što je nos već osjetio, uključujući slankastost koja je gotovo pa zaštitni znak ovog vina. Završetak je dugačak.

### Sljubljivanje s hranom

Iako govorimo o vinu umjerene svježine i ugodnih alkohola, njegova slanost i trajanje čine ga upravo klasičnim aperitivnim vinom, ali i food-friendly vinom. Perfektno će pratiti sve vrste salata, povrća, rižota i tjestenina, ali i veliku većinu morskih plodova. Svakako preporučamo kao vino na čaše u dobrom restoranu ili vinskom baru.

### Potencijal čuvanja

Iako je najvažnije kad je mlado, krasno će se držati još naredne dvije godine. Stoga ga preporučamo popiti u period 2024-2025.