

## MALVAZIJA 2023



Sorta grožđa: malvazija istarska  
Kategorija: suha vina  
Vinogorje: Hrvatska Istra  
Vinograd: Vale, Santa Lucia, Contarini  
Starost vinograda: 17 – 62 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: 5,3 g/l  
Neprovreli šećer: 2,3 g/l  
Veličina boce: 0,75 l / 1,5 l / 3 l  
Temperatura serviranja: 10-12 °C

### Opis vina

Malvazija 2023 (istarska malvazija 100%) blage je, blijedo limunske boje sa zlatnim odsjajima. Na nosu, već u prvom udahu, pokazuje svoju mladost i sortne karakteristike. Ta svježina karakteristična za berbu 2023 fino se sljubljuje s cvjetnim aromama i notama grejpa, pokazujući smjer i pravocrtnost vina. Čute se i arome kontinentalnog voća, narančinog cvijeta, krušaka i limuna. Na nepcu posve suha, hrskave svježine. Posjeduje i dodir rafinirane uljnatosti, umjereno tijelo i blagu toplotu. Malvazija 2023 ima krasan intenzitet okusa, koji se nadopunjuje za sortu karakterističnom marelicom. Već nakon prvog gutljaja trajanje u ustima joj je dugačko, voćno, i kao uvijek, slasno od slanosti.

### Sljubljivanje s hranom

Malvazija je food-friendly vino, nije tajna! Odlično prati lokalnu istarsku morsku kuhinju, bijelu ribu osobito te rižota. Fino će pasati uz bijela mesa peradi i blago začinjenu azijsku kuhinju. Odvažniji je mogu sljubiti s paellom.

### Potencijal čuvanja

Najljepša je dok je mlada, a izvrsno će se držati barem dvije do tri godine od trenutka dolaska na tržište.