

VIOLETTA 2023



Sorta grožđa: 80% merlot, 20% teran

Kategorija: suho ružičasto vino

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Vale i Santa Lucia

Starost vinograda: 16-25 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: 11,5%

Ukupna kiselina: 5,6 g/l

Neprovreli šećer: 3,4 g/l

Veličina boce: 0,75 l

Temperatura serviranja: 6-8 °C

Opis vina

Violetta 2023 odlikuje se nježnom do umjerenom jakom ružičastom bojom. Na nosu mlada i osvježavajuća, jasno pokazuje obilje crvenog voća, nešto grejpa, limuna i malo herbalnih nota.

U ustima vino je suho, laganog tijela i oduševljavajuće svježine. Fokusirano, užitno i s obiljem voća na završetku.

Sljubljivanje s hranom

Koliko god bila izvrstan aperitiv ili ljetno vino na čašu, bilo bi nepravedno ostaviti Violettu samo u toj kategoriji. Zbog svojih je karakteristika izvrstan pratitelj hrani, osobito morskoj, kao što je naprimjer riblji carpaccio s dobrim maslinovim uljem. Najhrabriji neka dodaju i koju kaparu, pa će dobiti pravi "perfect match"

Potencijal odležavanja

Uživati dok je mlada, idealno u rasponu do 2024 do sredine 2025.