



## VALLE 2025

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

**Kategorija:** suha vina

**Vinogorje:** Hrvatska Istra

**Vinograd:** Vale

**Starost vinograda:** od 15 - 40 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:** 12,0 vol %

**Ukupna kiselina:** 5,6 g/l

**Neprovreli šećer:** 2,5 g/l

**Veličina boce:** 0,75 l

**Temperatura serviranja:** 10-12 °C

### Opis vina:

Valle 2025 pokazuje blijedu limunasto-zlatnu boju. Na nosu je vrlo mlado i svježije, s izraženim aromama grejpa i tropskog voća, posebno ananasa, marakuje i limuna. Vrlo suho, s puno svježine na nepcu, dobrim aromatskim intenzitetom i ugodnim, dugim završetkom. Vino koje ne traži pozornost, već predstavlja pouzdan i svestran pratitelj lakšim jelima — idealno za uživati "na čašu".

### Sljubljivanje s hranom:

Njegova svježina, jednostavan stil i postojanost čine ga klasičnim aperitivnim vinom. Odlično se slaže sa salatama, povrćem, rižotima, tjesteninom i širokim spektrom morskih plodova. Vrlo dobra opcija za restorane ili wine barove.

### Potencijal odležavanja:

Najbolje je sada (prosinac 2025.) i lijepo će se piti još godinu do dvije. Piti 2025.–2027.