

MALVAZIJA 2025



Sorta grožđa: malvazija istarska 100%

Kategorija: suho, bijelo, mirno vino

Vinogorje: Hrvatska Istra

Vinograd: Vale, Santa Lucia, Contarini

Starost vinograda: 8 – 64 godina

Nadmorska visina vinograda: 200-240 m

Položaj vinograda: jug, jugozapad

Sastav zemlje: fliš, vapnenačke stijene, glina

Vinifikacija: kriomaceracija 12-24 h, prešanje, fermentacija i odležavanje u inox bačvama

Dozrijevanje: par mjeseci u boci

Sadržaj alkohola: 13,0 vol %

Ukupna kiselina: 5,4 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 2025 pokazuje svijetlu, blijedo limunastu boju s mnoštvom sitnih mjehurića ugljikova dioksida. Na nosu je mladenačka, čista i precizna, srednjeg intenziteta i lijepo slojevita. Ističu se note zrelog grejpa, limete, cvijeta naranče i marelice, uz diskretnu naznaku sušenog mediteranskog bilja i blagu začinsku notu. Izražajna je, ali nimalo nametljiva. Na nepcu je suha, svježja i živahna, pri čemu je upravo njezina mladost njezina najveća vrlina. Kao i svake godine, riječ je o ranom izdanju koje već sada pokazuje mnogo intenziteta i privlačnosti. Srednjeg je tijela, s lijepo uravnoteženom kiselinom, a okusi su živahni, osvježavajući i skladno slojeviti. Na nepcu je puno energije, što vodi u dug, slankast i vrlo poticajan završetak. Vjerujemo da smo ponovno stvorili samouvjeren izraz istarske malvazije — vino koje će pružiti zadovoljstvo bilo da se pije samo ili uz hranu.

S hranom

Malvazija je svestrano vino koje se lako slaže s hranom. Prirodni je izbor za lokalne istarske plodove mora, bijelu ribu i rižoto. Također se odlično slaže s peradi, blago začinjenim azijskim jelima, pa čak i s paellom.

Potencijal odležavanja

Najbolje je piti dok je još mlado, ali i dalje će pružati užitak dvije do tri godine od trenutka dolaska na tržište. Piti od 2026. do 2029.