

Chardonnay Malvasia

Savremena interpretacija bezvremene klasike. Vino, koje ne sme da nedostaje na zabavi.

Izgled, arome i okus

Izgled: limun žute boje sa slamnatom nijansom

Aroma: jabuka i bela breskva

Ukus: glatko, srednjeg tela

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Odličan u večernjim satima, uz pečenu piletinu, jagnjetinu, teletinu, začinjena jela od ribe i povrće na žaru.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 2 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120 – 250 m

Tip tla: lapor, pješčenjak

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe

Sorta: 60% Chardonnay, 40% Malvasia

Berba: 100 % ručna ranija berba

Fermentacija i zrenje: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Parametri

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 13,5% vol

Ukupne kiseline: 5,12 g/l

pH: 3,62

Ostatak šećera: 4,3 g/l