

## MARKIZ

**Vino za meditaciju. Pravi izbor dok čitate svoju najdražu knjigu ili slušate muziku.**

### **Izgled, arome i okus**

**Izgled:** Zavodljiv sjaj čilibara

**Aroma:** Primamljiv miris suvog grožđa, suvih kajsija, breskvi i kestenovog meda.

**Ukus:** Gladak, bogat ukus sa zreloom voćnom notom i dugom završnicom.

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** idealan sladak zaključak elegantnih večera. Preporučujemo ga i uz palačinke sa džemom, krostate od kajsija, štrudlu sa jabukama, pečene jabuke i panacotte sa prelivom od kakija.

**Temperatura serviranja:** 6-8°C

**Potencijal starenja:** u tamnom prostoru do 15 godina

### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinograda: 4 ha

Oblik vinograda: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 120 - 150 m

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak,

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

#### **Grožđe**

Sorta:

80% Rebula, autohtona sorta od Goriških brda

20% Chardonnay

Berba: isključivo ručna u drvenim kutijama

Zrenje u drvenim kutijama 5 mjeseci

#### **Fermentacija**

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

#### **Zrenje**

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

### **Nagrade**

#### **Godina i naziv ocjenjivanja**

2015 Mednarodno ocenjevanje vin Gast - Split

#### **Berba Nagrada**

2011 Zlatna medalja

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2013

Alkohol: 11,5% vol

Ukupne kiseline: 6,81 g/l



pH: 3,83  
Ostatak šećera: 165,3 g/l