

TRAPAN

Vina

Ponente 2006

Malvazija istarska '06

Curriculum Vitae

Ponente - Malvazija istarska '06

Vino je slamnatožute boje sa zelenkastim tonovima. Po ranom izlasku na tržište (3/07) izrazito svjež i miris (citrusi - grejp, limun + zelena jabuka) koji podsjeća na mlade novozelandske sauvignone. Tijekom godine se razvija i intenzivira sortna nota malvazije sa umjerenim herbalnim notama. Puna zrelost i zaokruženost vino dostiže 10/07. Solidno tijelo i puno a, umjerena mineralnost. U ustima ugodan sa balansiranim kiselinama koje daju prijatnu svježinu. U aftertasteu blagi i prijatni gorkast okus po bademu.

Ime vina: Ponente

Sorta: 100% Malvazija istarska

Regija: Zapadno istarsko vinogorje

Pozicija: 70% Cuf (pored Šišana, Pula, nadmorska visina 50-55 m, ekspozicija S-SW, osunana cijelog dana, vrlo prozračna. Duboki profil istarske crvenice, mjestimično skeletoidne, odličan mineralno-kemijski sastav, dostatan prirodni humus), 30% Campano (pored Šiki, nadmorska visina 65 m, ekspozicija SW, odlična mineralno-kemijska svojstva)

Uzgojni oblik: jednokraki guyot

Prinos: 1,2 - 1,8 kg/trs

Vrijeme berbe: posljednji tjedan rujna 2006

Berba: 2006, neobična vinogradarska godina, malvazija istarska je podarila visoke šećere i kiseline, a što je u konačnici doprinijelo već ojoj strukturi vina. Isto tako je u podrumu tražila veliko umijeće enologa.

Vinifikacija: Pažljivo muljanje grožđa, odvajanje peteljki. Crio maceracija 12-20 h na temperaturi 8°C. Prešanje, fermentacija u kontroliranim uvjetima, temperaturi 14-18 °C. Nakon fermentacije metoda 'sur lie' i 'batonage', njega vina na vlastitim kvascima do punjenja u boce.

Dozrijevanje: u bocama 45-60 dana

Sljubljivanje (preporuka): kao aperitiv ili uz školjke, rakove, ribu, tjesteninu sa šparogama (pljukanci), piletinu na žaru, povrće na žaru, svježe sireve...

Temperatura serviranja: 10 - 13 °C

Tehnički podaci: alkohol: 13,3 vol%; kiseline: 6,3 g/l; neprovreli šećer: 2,0 h/l; pH: 3,16; ekstrakt: 23,0 g/l

Pakiranje: karton sa 6 boca

