

TRAPAN

Vina

Ponente 2008

Malvazija istarska '08

Curriculum Vitae

Ponente - Malvazija istarska '08

Vino je slavnatožute boje sa zelenkastim tonovima. Svježi i voćni miris (citrusi - grejp, limun + zelena jabuka) sa umjerenim herbalnim notama. Puna zrelost i zaokruženost vino dostiže 9/09. Solidno tijelo, punoća i nešto izraženija mineralnost. U ustima ugodna sa zaokruženim kiselinama koje daju prijatnu svježinu. U aftertasteu blagi i prijatni gorkast okus po bademu. Prepoznatljiva sortnost i jako pitko.

Ime vina: Ponente

Sorta: 100% Malvazija istarska

Regija: Zapadno istarsko vinogorje

Pozicija: 100% Cuf (pored Šišana, Pula, nadmorska visina 50-55 m, ekspozicija S-SW, osunčana cijelog dana, vrlo prozirna. Duboki profil istarske crvenice, mjestimično skeletoidne, odličan mineralno-kemijski sastav, dostatan prirodni humus)

Uzgojni oblik: jednokraki guyot

Prinos: 1,3 - 2,0 kg/trs

Vrijeme berbe: sredinom rujna 2008

Berba: 2008, kiše u početku vegetacije i cvatnji, zatim 2 mjeseca suše. Kiša koja je pala polovicom kolovoza spasila je berbu. I u ovoj berbi imamo visoke šećere i nešto niže kiseline, a što je u konačnici doprinijelo većoj strukturi vina.

Vinifikacija: Pažljivo muljanje grožđa, odvajanje peteljki. Hladna maceracija 12 h na temperaturi 12°C. Prešanje, fermentacija u kontroliranim uvjetima, temperaturi 13,5°C. Nakon fermentacije metoda 'sur lie' i 'batonage', 25% vina odradi malolaktičku fermentaciju (MLF), njega vina na vlastitim kvascima do ožujka 2009 a potom punjenje u boce.

Dozrijevanje: u bocama 45-60 dana

Sljublivanje (preporuka): kao aperitiv ili uz školjke, rakove, ribu, tjesteninu sa šparogama (pljukanci), piletinu na žaru, povrće na žaru, svježe sireve... Za znalce i uz mladi istarski pršut.

Temperatura serviranja: 10 - 13 °C

Tehnički podaci: alkohol: 13,3 vol%; kiseline: 5,2 g/l; neprovreli šećer: 1,7 g/l; pH: 3,19; ekstrakt: 21,5 g/l

Pakiranje: karton sa 6 boca

