

# Wine Style

Specijalizovani magazin o vinu i alkoholnim pićima

ISSN 1452-6646

Broj 18 avgust 2009.

## WINE&FOOD

Restoran *Zigante*

## ENO KUTAK

Eko-vinogradarstvo

## EKSKLUZIVNO

150 godina vinarije *Louis Jadot*

## AUTOMOBILI

MINI jubilej



INTERVJU

**DRAGOLJUB LJUBIČIĆ  
MIĆKO**



#### CABERNET SAUVIGNON GREGO - TRAPAN 2008

Oblast: Zapadno istarsko vinogorje

Vino je rubin crvene boje sa mirisom koje asocira na začine, bibera i malo paprike, dok će se dužim vrtenjem čaše izdvojiti i mirisi šumskog voća. Vino je u ustima elegantno, a stajanjem u boci dobija na kompleksnosti i elegantnosti. Može se služiti malo prohladeno uz ribu ili uz roštilj.

Cena: 1.490 dinara



#### MALVAZIJA - BENVENUTTI 2008

Oblast: Centralno istarsko vinogorje

Vino je odlične bistrine i fine slamasto žute boje sa odsjajem zelenih nijansi. Miris je odležavanjem postao ozbiljniji i kompleksniji, pa podseća na zrelo voće, a specifičnost sorte malvazija ogleda se u karakterističnoj mineralnosti ovog vina. Servirati ga na temperaturi od 10 do 12 stepeni C uz bela mesa, plemenite ribe ili sa finim sirevima i desertima.

Cena: 1.990 dinara

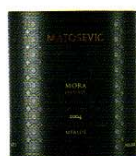


#### TERAN - CATTUNAR 2007

Oblast: Zapadno istarsko vinogorje

Sortni sastav: 100 % *teran*. Vino je rubin crvene boje i gustine karakteristične za ovu sortu. Na mirisu podseća na tek ubranu ljubičicu, a u ustima preovladava karakteristična svežina i izraženi tanini. Najbolje se slaže uz čuveni istarski kokošji gulaš u crvenom sosu.

Cena: 1.690 dinara



#### MORA BARRIQUE - MATOŠEVIĆ 2004

Oblast: Istarsko vinogorje

Vino je sorte *merlot*, a nakon odležavanja u barik buradima, odležalo je i u bocama. Elegancija koju poseduje sorta *merlot*, ali i postojanost koju vina dobiju odležavanjem u drvenoj buradi, veoma dobro se ogledaju u ovom vinu. Dobro se slaže uz zubatac pripremljen sa mediteranskim biljem u kojem se ističe ružmarin, malo kadulje i kapar.

Cena: 1.690 dinara

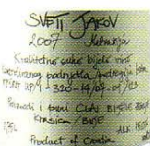


#### MALVAZIJA - CORONICA 2008

Oblast: Zapadno istarsko vinogorje

Ova *malvazija* raste na crvenom zemljištu, pa se ta crvena zemlja oseća na mirisu, gde preovlađuju mirisi agruma (narandže i grejpa). U ustima je izuzetno mineralna i vrlo postojana i dugotrajna. Najbolje je služiti ga uz gratinirane školjke ili file od grdobine.

Cena: 1.490 dinara



#### SVETI JAKOV - GIORGIO CLAI 2007

Oblast: Zapadno istarsko vinogorje

Sa jedne strane struktura ove *malvazije* je jaka, zbog malog prinosa po čokotu, a sa druge strane njen procenat alkohola je izuzetno visok, iako ne preovladava, već ostavlja utisak prijatne topline. Zbog svog tela i strukture ovo vino dobro prati jela od mesa, a zahvaljujući utisku dugog završetka, dobro se slaže i sa jače pripremljenom hranom. Servirati na temperaturi od 12 stepeni C.

Cena: 2.790 dinara

Uvoznik: „Terra Divina“