



VINA
LAGUNA

VINA LAGUNA FESTIGIA MALVAZIJA 2012



VINO:

Vrhunsko suho bijelo vino iz vinogorja Zapadna Istra kontroliranog podrijetla, punjeno u boce od 0,75 L s plutenim čepom, alkohol 13,1 %vol.

VINOGRAD:

Položaj Vižinada, brežuljkasti teren nadmorske visine 140 - 180 m, položaj s ekspozicijom S, SZ i SI. Tlo je tipična istarska „bijela zemlja“ na flišu, duboko, ocjedito i svježje, izrazito mineralno uz prirodno ograničenu plodnost. Izniman položaj za malvaziju na kojem dozrijeva pokazujući sve značajke najboljih malvazija: finu sortnu aromatičnost, svježinu, mineralnost i eleganciju.

SORTA:

100% istarska malvazija

BERBA I VINOGRADARSKA GODINA:

Posljednjih deset dana kolovoza i prvih deset dana rujna 2012. Suha i hladna zima 2012. godine, koja se nastavila na iznimno sušnu 2011., rezultirala je zametanjem malog broja cvjetova i reduciranog uroda grožđa. Niske padaline i visoke temperature do kraja dozrijevanja grožđa uz relativno nizak urod uzrok su ranog dozrijevanja grožđa i berbe potpuno zrelih malih grozdova malvazije već krajem kolovoza. Unatoč suhom i vrućem razdoblju dozrijevanja rezultat je pažljive ranije berbe i očuvanog lišća elegantna malvazija umjerene razine alkohola, ugodne svježine i mineralnosti.

VINIFIKACIJA:

Grožđe je ručno brano, hlađeno na 5 - 10 °C, odvajane su peteljke bez oštećivanja bobica i zatim je uslijedila hladna maceracija i prešanje. Primarna fermentacija u inoks bačvama na 14 - 16 °C; vino je dozrijevalo na finom talogu kvasca 4 mjeseca bez malolaktičnog vrenja.

DOZRIJEVANJE:

U spremnicima od inoksa, punjeno nakon 4 mjeseca dozrijevanja na talogu kvasca u boce od 0,75 L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 2 mjeseca odležalo u boci.

ČUVANJE:

Konzimirati odmah ili čuvati u hladnom i suhom prostoru do 3 godine.

BILJEŠKE S KUŠANJA:

Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome, na citrusu, tropsko voće, koštunjčavo voće, u ustima uglađeno i uravnoteženo, svježje, izrazito mineralno, trajnijega voćnog okusa. Konzimirati rashlađeno na 10 - 12 °C uz predjela od tjestenine ili rižota, predjela s tartufima, uz jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova. Alkohol 13,1 %vol.

NAGRADE:

International Wine Challenge 2013, London, SREBRO
Decanter World Wine Awards 2013, London; BRONCA

