



VINA  
LAGUNA

## VINA LAGUNA TERRA ROSSA 2012



CROATIA

### VINO:

Kvalitetno suho crno vino kontroliranog podrijetla iz vinogorja Zapadna Istra, u bocama od 0,75 L s plutenim čepom.

### VINOGRAD:

položaji Kaligarići, Lokvadić, Bašarinka, Kršete, sadnja 2004.-2009. godine, visina 30-100 m/nm, brežuljkasti teren J-JZ i Z ekspozicije. Tlo je tipična istarska crvenica, plitka i kamenita. Odabrani položaji crnim sortama daju prepoznatljivu mediteransku toplinu crvenice (terra rossa), uz sadržavanje voćnosti, svježine i umjerene jakosti, karakterističnih za istarska crvena vina.

### SORTA:

Teran, borgonja, merlot

### BERBA I VINOGRADARSKA GODINA:

Suha i hladna zima 2012. godine, koja se nastavila na iznimno sušnu 2011., rezultirala je zametanjem malog broja cvjetova i reduciranim urodom grožđa. Cijelu vegetacijsku sezonu obilježile su niske padaline i visoke temperature do kraja dozrijevanja što je uzrokovalo raniju berbu malih, potpuno zrelih grozdica merlota već početkom rujna, da bi se odmah nastavile berbe borgonje i terana.

### VINIFIKACIJA:

Ručna berba, muljanje grožđa i fermentacije sorata s maceracijom u inox vinifikatorima. Svaka sorta prolazi zasebnu karakterističnu vinifikaciju, da bi na najbolji način iskazala posebna svojstva. Teran kraćom maceracijom daje lagano i svježije vino, borgonja pitko i mekano vino cvjetno-voćnih aroma, a merlot srednje dugom maceracijom daje punoću i voćnost s mekanim taninima. Nakon fermentacije sljubljuvanje sorata i nastavak malolaktične fermentacija na finom talogu kvasaca. Dozrijevanja u inoxu nastavlja se u trajanju od 10 mjeseci.

### ČUVANJE:

Konzimirati odmah ili čuvati do 3 godine.

### DOZRIJEVANJE:

u spremnicima od inoxa, punjeno nakon 10 mjeseci dozrijevanja u butelje 0,75L s plutenim zatvaračem, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci.

### BILJEŠKE S KUŠANJA:

Tamna rubinsko-crvena boja, arome na borovnicu, kupinu, cvjetne arome, izrazito voćno, mekano i puno, ugodne trajnosti i slatkastih tanina. Terru rossu poslužujte na temperaturi 17 - 19 °C. Ljeti bolje paše nešto hladnija, na 14 - 15 °C, pa će poslužiti i kao ugodan aperitiv, posebno za one kojima bijela vina i pjenušci nisu dragi. Najveća snaga ovog vina leži u njegovoj prilagodljivosti hrani, a posebno će prijati ako se uživa uz jela kao što je istarski pršut i mlađi kravlji sirevi, špageti s domaćom šalšom od rajčice, pizza margherita, slane srdele, njoki ili fuži sa žgvacetom od kokoške. ... Alkohol 12,7 %vol.

