



ŠOŠKIĆ **SAUVIGNON BLANC**

Prilično obojan, bistar, zelenkastožute boje, živahnih zelenkastih refleksija na rubovima. Najava mekoće putem mnoštva, sporih, vinskih suza. Pri otvaranju, kao dominantna prva aroma, uzdiže se bijeli papar. Ponešto grafita te miris zrele dunje. Sa vremenom i porastom temperature u čaši, otvara se miris šparoge i cvijeta bazge. U ustima svježina, lakoća po alkoholima, ugodna mekoća i nježna mineralnost. Sve to duguje pažljivom procesu vinifikacije. Berba grožđa započinje rano ujutro radi očuvanja arome, prirodne kiselosti i svježine grožđa. Ručno branje osigurava da se odabere samo najbolje grožđe, smanjujući štetu na bobici. Nakon obavljene berbe, grožđe ide na hladna maceraciju u trajanju od 24 sata. Ovaj proces pomaže u izvlačenju spojeva arome, okusa i boje iz pokožice grožđa dok se ekstrakcija oštrih tanina smanjuje na minimum. Jednodnevno razdoblje maceracije sugerira relativno kratak, ali učinkovit proces ekstrakcije. Nakon hladne maceracije, mošt se podvrgava fermentaciji u inox spremnicima. Kontrolirana fermentacija uključuje pažljivo praćenje i regulaciju raznih faktora kako bi se osigurao stabilan i predvidljiv proces fermentacije. Nakon fermentacije, vino odležava u spremnicima od nehrđajućeg čelika do polovine veljače, sugerirajući relativno kratko razdoblje odležavanja, dopuštajući vinu da razvije kompleksnost uz zadržavanje živopisnih voćnih okusa. U cjelini uravnotežen, elegantnoga srednjeg tijela i punog intenziteta okusa. Za uparivanje s hranom odlično će ići uz blanširane šparoge na salatu sa jajetom i kremom od jabučnog octa, lešo sipice u ceviche marinadi sa zelenom paprikom te sirupom od cvijeta bazge i slično. Za čašu, odaberite flute, a svoj puni potencijal će pokazat ohlađen na temperaturi od 10 do 12 °C.

Sorta

Sauvignon blanc

Položaj

Gorička I i Gorička II

Tip tla

Lapor kombinacija

Uzgoj

Jednokraki Guyot

Branje

Ručno

Temperatura serviranja

10-12 °C

Veličina boce

75cl

Izlazak na tržište

Rano proljeće nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2023)

Broj loza po hektaru

6.000

Kiselina

6,4g/l

Alkohol

12,40% vol.

Datum berbe

19.09.