

SHIRAZ

Vitigno Shiraz

Residuo zuccherino Secco

Vigneto Purissima

Vinificazione Le uve diraspate vengono lasciate a macerare per 6 giorni. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox per mantenere al massimo il carattere fruttato e varietale.

Colore Rosso rubino scuro con riflessi violacei

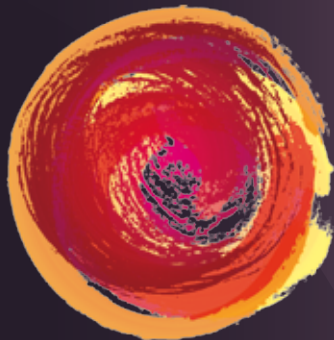
Profumo Sentori riconducibili a mirtillo, mora, liquirizia, cioccolato fondente e pimento.

Sapore Un vino mediamente corposo. Al palato risulta piacevolmente morbido, fruttato, con una leggera nota piccante.

Abbinamenti Esalta il sapore di piatti a base di carne e diversi tagli di carne, selvaggina, formaggi a pasta molle ed erborinati.

Occasione Pranzo con amici, In compagnia

Temperatura di servizio 16–18°C



istrijan




VINAKOPER

CABERNET SAUVIGNON

Vitigno Cabernet Sauvignon

Residuo zuccherino Secco

Tipologia del suolo Flysch eocenico, costituito da un'alternanza di arenarie e marne

Vigneto Sečovelje, Purissima

Vendemmia Fine settembre, inizi di ottobre

Vinificazione Le uve diraspate vengono lasciate a macerare per 6 giorni. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox per mantenere al massimo il carattere fruttato e varietale.

Colore Rosso rubino scuro e intenso

Profumo Sentori riconducibili a frutti a bacca rossa maturi, ribes nero, peperone verde, liquirizia.

Sapore Piacevolmente piccante, si distingue per la sua ricca gamma di sapori fruttati e i

tannini delicati. Un vino mediamente corposo dal finale gradevole.

Abbinamenti Si accompagna meravigliosamente con bistecche e medaglioni in salsa a base di pepe o tartufo, selvaggina, carne ovina e caprina, nonché formaggi di media stagionatura.

Occasione Pranzo con amici

Temperatura di servizio 16-18°C



MERLOT

Vitigno Merlot

Residuo zuccherino Secco

Tipologia del suolo Flysch eocenico, costituito da un'alternanza di arenarie e marne

Vigneto Škocjan, Kortina, Izola

Vendemmia Fine settembre

Vinificazione Le uve diraspate vengono lasciate a macerare per 6 giorni. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox per mantenere al massimo il carattere fruttato e varietale.

Colore Rosso rubino scuro

Profumo Aroma tipico del Merlot che ricorda visciole mature, mora, prugna e cioccolato fondente.

Sapore Al palato risulta fruttato, vellutato e mediamente corposo, con finale gradevolmente tannico.

Abbinamenti Si accompagna meravigliosamente con tutti i tipi di carne, piatti di pasta e risotti a base di carne.

Occasione Pranzo con amici

Temperatura di servizio 16-18°C

