



istrijan


VINAKOPER

CABERNET SAUVIGNON

Sorta Cabernet sauvignon

Vrsta tal Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom

Lega Sečovlje, Purissima

Trgatev Konec septembra in začetek oktobra

Predelava Razpecljano grozdje maceriramo do 6 dni. Po alkoholni fermentaciji sledita biološki razkis in zorenje v posodah iz nerjavečega jekla, kjer ohranimo največ sadnosti in sortnosti.

Barva Intenzivna temno rubinasta barva

Vonj Vonj spominja na dozorele rdeče gozdne sadeže, črni ribez, zeleno papriko, likviricijo ...

Okus V okusu je zaznati veliko sadnih okusov, prijetne pikantnosti in nežnih taninov. Vino je srednje bogato z lepim pookusom.

Priporočilo k hrani To vino lahko postrežemo z vsemi vrstami biftekov in medaljonov, še posebej z omakami na bazi popra ali tartufov, z divjačino in drobnico ter s srednje dozorelimi siri.

Priložnosti Obrok s prijatelji, druženje ...

Temperatura serviranja 16–18 °C

MERLOT 2016

Sorta Merlot

Vrsta tal Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom

Lega Škocjan, Kortina, Izola

Trgatev Konec septembra

Predelava Razpecljano grozdje maceriramo do 6 dni. Po alkoholni fermentaciji sledita biološki razkis in zorenje v posodah iz nerjavečega jekla, kjer ohranimo največ sadnosti in sortnosti.

Barva Temno rubinasta barva

Vonj Tipična aromatika za merlot, ki spominja na zrele višnje, robidnice, slive in temno čokolado

Okus V ustih je vino sadno, žametno in srednje polnega okusa, ki se končuje s prijetnimi tanini.

Priporočilo k hrani Vino se lepo prileže k vsem mesnim jedem, testeninam in rižotam z močnejšimi mesnimi omakami.

Priložnosti Obrok s prijatelji, druženje ...

Temperatura serviranja 16–18 °C



SHIRAZ

Sorta Shiraz

Vrsta tal Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom

Lega Purissima

Trgatev Konec septembra

Predelava Razpecljano grozdje maceriramo do 6 dni. Po alkoholni fermentaciji sledita biološki razkis in zorenje v posodah iz nerjavečega jekla, kjer ohranimo največ sadnosti in sortnosti.

Barva Temno rubinasta barva z vijoličnimi odtenki

Vonj V vonju zaznamo borovnico, robidnico, likviricijo, temno čokolado in piment.

Okus Vino je srednjega telesa. V okusu je veliko prijetne mehko-be, sadnosti in nežne pikantnosti.

Priporočilo k hrani

Vino se lepo poda k mesnim jedem, še posebej k bifteku, steaku, zrezkom, divjačini, mehkim sirom, sirom z modro plesnijo ...

Priložnosti Obrok s prijatelji, druženje ...

Temperatura serviranja 16–18 °C

