



Vina Franković

Malvazija sur lie, Korona 2017

Malvazija sur lie, koja je boravila u drvenim bačvama 10 mjeseci. Zrela zelena jabuka i cvijetni nos. Profinjen i lijep razvoj meda, vanilije i hrastovine na nepcu. Ovo vino svojom kremastom teksturom daje punoću okusa i dugotrajan aftertaste koji vam neizbrisivo ostaje u sjećanju.

Vinogradi

Sorta grožđa:	Malvazija istarska
Kategorija:	Suho vino
Vinogorje:	Hrvatska Istra
Vinograd:	Santa Lucia
Starost vinograda i prinos:	30-60 godina, 1-1,5 kg
Nadmorska visina vinograda:	200-240m
Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
Sastav zemlje:	Fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba:	Ručna

Podrum

Maceracija:	Kriomaceracija 3 dana
Vinifikacija:	Ručna selekcija najboljeg grožđa, kriomaceracija, prešanje, fermentacija
Dozrijevanje:	Odležavanje 12 mjeseci sur lie metodom u novim i rabljenim barrique i tonneau bačvama od francuskog hrasta, dalje odležavanje 2 mjeseca u inoxu
Odležavanje u boci:	8 mjeseci

Ostalo

Sadržaj alkohola:	14,5 vol %
Neprovreli šećer:	1 g/l
Ph:	3,31
Ukupna kiselina:	5,9 g/l
Veličina boce:	0,75 l, 1,5 L
Temperatura serviranja:	12-14 °C