



**VIPAVA
1894**

LANTHIERI Chardonnay



Suho, kakovostno vino.
2017

Klasičen Chardonnay. Sorten, zrel, kremast.

Sorta:	100 % Chardonnay
Lega:	Nižja pobočja in ravninski deli Vipavske doline
Barva:	Zlatorumena
Vonj:	Sušeni citrusi, ananas. Zaznavni so tudi odtenki karamela in praženih lešnikov.
Okus:	Okus je poln in bogat, kremaste teksture. V pookusu se razodene aroma sušenih citrusov, mehak pookus, ki traja dalj časa.
Tip steklenice:	Borgundska steklenica, steklena zaporka, 0.75 L,

Chardonnay ostaja klasika. Je popularna in svetovno najbolj zastopana sorta, ki je svoje mesto našla tudi v Vipavski dolini. Flišnata tla, zmerna klima, stalen veter in trte z nizkimi pridelki omogočajo izvrstne pogoje za zorenje v začetku septembra. Grozdje ob trgatvi doseže visoke vsebnosti suhe snovi, iz katerega pridelamo uglajeno vino, primerno za daljše zorenje. Poda se k jedem z nežnimi okusi, ki značilnosti Chardonnaya ne prekrivajo.



Alkohol: 12,5 % vol.
Skupne kisline: 4,5 g/L
Sladkor: 4,5 g/L



Temperatura serviranja:

Za popolno doživetje vino ohladite na 11 do 13 °C.



Hranjenje: Pri 10 do 12°C, 60 do 70% vlaga, temen prostor



Kombinacija s hrano:

Poda se k nevtralnim jedem, delikatnega okusa. Mesnate ribe, školjke, tudi perutnina ali zelenjava z žara. Dobro se kombinira tudi k delikatnim rižotam in testeninam.



Potencial zorenja:

Nekaj let, vendar predvideno za porabo v dveh letih.

VIPAVA 1894 d.o.o.

kmetijska proizvodnja, trgovina in storitve

Vinarska cesta 5, 5271 Vipava, Slovenija

☎ +386 (0)5 36 71 200 📠 +386 (0)5 36 71 244

VAT: SI13948024, reg.: 8006636000 acc: SI56 3400 0101 8475 435 BIC: KSPKSI22XXX

info@vipava1894.si

www.vipava1894.si



**VIPAVA
1894**



Lega:

Nižji predeli in nižja pobočja celotnega vipavskega območja, od Slapa do Biljenskih gričev. Ustrezajo mu predvsem skromna, lapornata tla in izpostavljene lege. Zahteva umirjeno rast in nizke pridelke.



Pridelava:

Grozdje je bilo ročno potrgano v začetku septembra. Grozdne jagode smo en dan macerirali, nato prešali pri nizkih tlakih. Po sedimentaciji je sledila spontana fermentacija pri 18 °C in malolaktična fermentacija, delno v lesenih in delno v INOX posodah. Sledilo je zorenje lastnih kvasovkah leto dni.



Podnebje:

Kombinacija toplega mediteranskega vpliva z vplivom hladnega severnega zraka. Chardonnay zahteva suhe in zračne pogoje.

VIPAVA 1894 d.o.o.

kmetijska proizvodnja, trgovina in storitve
Vinarska cesta 5, 5271 Vipava, Slovenija

☎ +386 (0)5 36 71 200 📠 +386 (0)5 36 71 244

VAT: SI13948024, reg.: 8006636000 acc: SI56 3400 0101 8475 435 BIC: KSPKSI22XXX

info@vipava1894.si

www.vipava1894.si