



**VIPAVA
1894**



LANTHIERI Malvazija

Suho, kakovostno vino
2017

Belo cvetje in zelišča. Tipična in elegantna.

Sorta:	100 % Malvazija
Lega:	Nižja pobočja Zgornje Vipavske doline
Barva:	Zlatorumena z zelenkastimi odtenki
Vonj:	Sestavljen, deluje sladkobno. Spominja na cvetove akacije, tropsko sadje, zeleni mandelj, med.
Okus:	Srednje močnega telesa, mineralno in mehko. Prijeten, aromatičen pookus, nekoliko sočen občutek. Dolgo.
Tip steklenice:	Borgundska steklenica, steklena zaporka, 0.75 L,

Malvazija je na Vipavskem domača sorta, o njej v Vinoreji (1844) piše že Matija Vertovec. Na trtah umirjene rasti, sredi septembra, razvije višjo stopnjo sladkorja. Je aromatično značilna sorta, ki ji ustreza krajša, hladna maceracija in šest mesečno zorenje. Malvazija Lanthieri se odraža s prijetnim, cvetnim vonjem, uglajenim in mineralnim okusom ter dolgo, pristno aromo v odhajanju. Klasično se kombinira z ribami ali rižotami z morskimi sadeži, vendar se požirek poda tudi k kremnim juham in belem mesu na žaru.



Alkohol: 12,3 % vol.
Skupne kisline: 4,5 g/L
Sladkor: 3 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: Ribe, ribe na žaru, morske rižote. Močne, kremne juhe, belo meso na žaru.



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:

Malvazija je posajena po gričih vzdolž Vipavske doline. Se rada sonči in dobro zori v vinogradih, ki so postavljeni na višjih legah in na bolj šibkih tleh. Zaradi krhkih pecljev, jo burja rada otrese.



Pridelava:

Grozdje je bilo ročno potrgano v sredini septembra. Grozdne jagode smo 12 ur macerirali, nato prešali pri nizkih tlakih. Po sedimentaciji je sledila spontana fermentacija pri 18 °C in malolaktična fermentacija, v INOX posodah. Sledilo je šest mesečno zorenje lastnih kvasovkah.



Podnebje:

Kombinacija toplega mediteranskega vpliva z vplivom hladnega severnega zraka. Višje lege so soncu bolj izpostavljene, manjša je tudi vlažnost.

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