



**VIPAVA
1894**

LANTHIERI Zelen

Suho, kakovostno vino
2017

*Citrusi, suha jabolka, zelišča. Mineralen, živahen,
okusen.*



Sorta: 100 % Zelen

Lega: Močnejši svet na vznožju Vipavskih gričev

Barva: Zeleno-rumena

Vonj: Srednje intenziven, s citrusi v ospredju. Vonj se nadaljuje v zaznave suhega sadja in zelišč. V spomin si lahko priključimo vonj cvetočih kamilic, žajblja.

Okus: Zelen je šibkejšega telesa, kisline so bolj živahne. Okus se nadaljuje dolgo in izredno prisotno. Vseskozi nas spremlja mineralnost.

Tip steklenice: Borgundska steklenica, steklena zaporka, 0.75 L

Zelen je avtohtona vipavska sorta, ki raste predvsem na pobočjih zgornjega dela Vipavske doline. Ne mara suhih leg, zato je večina vinogradov v nižini ali na bolj močni zemlji. Zori dokaj pozno in doseže srednje visoko stopnjo sladkorja. Krajša hladna maceracija mu ustreza, da bodoče vino lahko razvije svoj aromatski potencial. Spontana fermentacija z delnim biološkim razkisom je potekla v posodah iz nerjavečega jekla, kjer je vino tudi zorelo pol leta na lastnih drožeh.



Alkohol: 11,5 % vol.
Skupne kisline: 5,2 g/L
Sladkor: 3,6 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:

Zelen je dober sopotnik hladnih predjed, zelenjavnih pašt in rižot. Dobro se ujame tudi z bolj mastnimi suhimi mesninami (lardo, panceta)



Potencial zorenja: Vino svežega karakterja, 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:

Nižje lege z več dostopne vode, močen svet. Izredno je občutljiv na sušo, v fazi dozorevanja mu morebitna zračna vlaga lahko škodi.



Pridelava:

Grozdje je bilo ročno potrgano v sredini septembra. 10 urna maceracija in nežno prešanje. Po sedimentaciji je sledila spontana fermentacija pri 18 °C in delna malolaktična fermentacija, v INOX posodah. Sledilo je šest mesečno zorenje lastnih kvasovkah.



Podnebje:

Kombinacija toplega mediteranskega vpliva z vplivom hladnega severnega zraka. Nižje lege, z dovolj vode, vendar nizka zračna vlaga med zorenjem.

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