



# FRANKOVIĆ

## Cuvee Filiam 2020

# F



*Cuvee Filiam je blend triju bijelih sorti: Chardonnaya, Malvazije i Sauvignona, 50/25/25. Grožđe je vrlo kompleksno zbog malih prinosa, do 1 kg po trsu. Nakon prerade Malvazija i Chardonnay idu na maceraciju 3 dana, dok se Sauvignon odmah preša te kreće u fermentaciju u inoxu tankovima. Nakon maceracije Chardonnay i Sauvignon odležavaju 12 mjeseci u francuskom hrastu, uz povremeno mješanje taloga. Nakon odležavanja u bačvicama, traži još odležavanja u inoxu i bocu. Vino kojim se iskazuje potencijal teroira, naglašene mineralnosti te vrlo duge trajnosti u ustima.*

<b>Vinogradi</b>	Sorta grožđa:	50% Chardonnay, 25% Malvazija, 25% Sauvignon Blanc
	Kategorija:	Suho bijelo vino
	Vinogorje:	Zapadna Istra, Hrvatska
	Vinograd:	Santa Lucia
	Starost vinograda i prinos:	15-30 godina, 1-1,5 kg
	Nadmorska visina vinograda:	200-240m
	Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
Sastav zemlje:	Fliš, vapnenačke stijene, glina	
Berba:	Ručna	
<b>Podrum</b>	Maceracija:	Kriomaceracija 3 dana
	Vinifikacija:	Ručni izbor najboljeg grožđa, kriomaceracija, prešanje, fermentacija
	Dozrijevanje:	Odležavanje Malvazije i Chardonnaya 12 mjeseci sur lie metodom u novim i rabljenim barrique i tonneau bačvama od francuskog hrasta, Sauvignon samo u inoxu
	Daljnje dozrijevanje:	5 mjeseci skupno odležavanje u inoxu
	Dozrijevanje u bocu:	18 mjeseci
<b>Ostalo</b>	Sadržaj alkohola:	13,0 vol %
	Neprovreli šećer:	1,5 g/l
	Ph:	3,42
	Ukupna kiselina:	5,5 g/l
	Veličina boce:	0,75 l
	Temperatura serviranja:	12-14 °C