



FRANKOVIĆ

F

Malvazija Istarska Essentia 2024

Ovo desertno vino od malvazije nastaje pasito metodom, prirodnim prosušivanjem pažljivo odabranih grozdova, čime se koncentriraju šećeri, arome i struktura vina. U čaši se ističe dubokom zlatno-jantarnom bojom. Miris je raskošan i slojevit, s izraženim notama sušenih marelica, kandirane kore citrusa, meda, smokava i suhog cvijeća, uz suptilan dodir vanilije i badema. Na nepcu je puno, baršunasto i zaokruženo, s lijepom ravnotežom između prirodne slatkoće i svježih kiselina karakteristične za malvaziju. Dugotrajan i elegantan završetak ostavlja dojam suhog voća, mediteranskog bilja i blage začinske note. Idealno uz deserte od badema, suhog voća, fine sireve ili kao vino za meditaciju.



Vinogradi

Sorta grožđa:	Malvazija istarska
Kategorija:	Desertno 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:	7 dana
Vinifikacija:	Probrano i na slami 3 mjeseca prosušeno grožđe, maceracija, prešanje
Dozrijevanje:	Odležavanjem 14 mjeseci u rabljenim barrique bačvama od francuskog hrasta te još 6 mjeseci u boci.

Ostalo

Sadržaj alkohola:	14,0 vol %
Neprevreli šećer:	120 g/l
Ph:	3,61
Ukupna kiselina:	6,9 g/l
Veličina boce:	0,375 l
Temperatura serviranja:	14-16 °C