

SANMAURO

ISTRSKA MALVAZIJA

Avtohtona sorta Istre. Vino istrska malvazija je srednje močno vino z zmernimi kislinami, izrazite svežine. Barva je svetlo rumena z rahlim zelenkastim sijajem. Primarne arome zrele malvazije so kombinacija sadnih in cvetličnih arom, kot so jabolka, breskve in nektarine, s cvetovi

robinije z vedno prisotnimi mineralnimi notami. Mineralnost se širi tudi prek okusa v obliki blage slanosti in nežno grenkega konca. Videz in slog posamezne malvazije se spreminjata, odvisno od območja, s katerega prihaja.

Malvazija San Mauro z območja severozahodne in zahodne Istre (katere lege so bližje obali) ima izrazitejšo mineralnost in je pogosteje v kombinaciji z nežnimi sadnimi aromami, kot so breskev in note cvetov robinije.



<i>Kulinarična priporočila</i>	kot aperitiv, z jedmi bele ribe, rižoto, s testeninami z lahko omako
<i>Sortna sestava</i>	100 % istrska malvazija
<i>Trgatev</i>	ročna, v drugi polovici septembra
<i>Vinifikacija</i>	maceracija 12 ur v posodah iz nerjavečega jekla
<i>Zorenje/dodelava</i>	2 meseca v posodah iz nerjavečega jekla
<i>Vsebnost alkohola</i>	11,0–13,0 %
<i>Skupne kisline</i>	4–6 g/l
<i>Skupni sladkorji</i>	2–5 g/l
<i>Starost vinograda</i>	srednja starost 25 let
<i>Položaj vinograda</i>	jug-jugozahod
<i>Število trt na ha</i>	3800
<i>Obdelava vinograda</i>	integrirana
<i>Nadmorska višina</i>	200–320 m
<i>Vrsta gojitvene oblike</i>	enojni ali dvojni guyot
<i>Vrsta prsti</i>	fliš
<i>Pridelano na ha</i>	2500–3500 l
<i>Število steklenic na leto</i>	8000–10000
<i>Steklenica</i>	0,75 l
<i>Priporočena temperatura serviranja</i>	8–10 °C

Možno staranje/stekleničenje: priporočljivo uživanje do 3 let po trgatvi.
Vsebuje sulfite - Shranjujte na suhem in temnem mestu, stran od izvora toplote in neposredne sončne svetlobe.