

## MALVAZIJA ISTARSKA

Autohtona sorta Istre. Vino Malvazije istarske je srednje jako vino sa umjerenim kiselinama, izražene svježine. Boja je svjetložuta sa blagim zelenkastim odsjajem. Primarne su arome zrele Malvazije kombinacija voćnih i cvjetnih aroma poput jabuka, bresaka i nektarina

s cvijetom bagrema sa uvijek prisutnim mineralnim notama. Mineralnost se također proteže kroz okus u vidu blage slanosti i nježno gorkastog završetka. Izgled i stil pojedine Malvazije se mijenja ovisno o položaju s kojeg dolazi.

Malvazija San Mauro sa područja sjeverozapadne i zapadne Istre (čiji su položaji bliže obali) imaju istaknutiju mineralnost i češće su u kombinaciji sa nježnim voćnim aromama poput breskve i note cvijeta bagrema.



### *Kulinarske preporuke*

kao aperitiv, uz jela bijele ribe, rižoto, tjestenine sa laganim umakom

### *Sortni sastav*

100 % Malvazija istarska

### *Berba*

ručna u drugoj polovici rujna

### *Vinifikacija*

maceracija 12 sati u inox posudama

### *Zorenje/dorada*

2 mjeseca u inox

### *Sadržaj alkohola*

11,0–13,0 %

### *Ukupne kiseline*

4–6 g/l

### *Ukupni šećeri*

2–5 g/l

### *Starost vinograda*

srednja starost 25 godina

### *Pozicija vinograda*

jug-jugozapad

### *Broj trsova na ha*

3800

### *Obrada vinograda*

integrirana

### *Nadmorska visina*

200–320 m

### *Vrsta uzgoja*

Guyot jednostruki ili dvostruki

### *Vrsta zemlje*

fliš

### *Proizvodnja po ha*

2500–3500 l

### *Broj boca godišnje*

8000–10000

### *Boca*

0,75 l

### *Preporučena temperatura serviranja*

8–10°C

### *Moguće starenje/odležavanje u boce*

do 3 godine

Sadrži sulfite. Čuvati na suhom i tamnom mjestu daleko od izvora topline i direktne sunčeve svjetlosti.