RIZMAN
SLIVNO

BRIME

PLAVAC MALI 2015

O VINARIJI:

Hvatska obiteljska vinarija koja proizvodi vina od ekološkog grožđa pretežito autohtonih sorti iz vlastitih vinograda. Povijest vinogradarstva i vinarstva u obitelji Štimac seže u početak 20.stoljeća kada je prve vinograde posadio Mijo Popić Rizman, po kojem vinarija danas nosi naziv. Na novim položajima najmlađeg vinogorja u Hrvatskoj, naziva Komarna, u regiji Dalmacija, vinarija Rizman posjeduje 22 Ha vlastitog vinograda i 10 Ha maslinika. Ljubav i privrženost prema proizvodnji naših vina i ulja, u visokim standardima proizvodnje kontrolirajući cijeli proces od rezidbe do punjenja vina i ulja, garancija su naše kvalitete.

VINOGRADARSTVO:

Grožđe za ovo vino dolazi od najpoznatije regionalne autohtone sorte Plavac mali iz vlastitih ekoloških vinograda vinogorja Komarna.Vinogradi se nalaze na južnim padinama nagiba i do 30% na nadmorskoj visini od 50 do 250 m. Tlo je krševito, sastoji se od kamena vapnenca sa malim udjelom zemlje. Prinosi vina po hektaru su dosta mali te iznose od 18 do 27 HL dajući koncentriranu kvalitetu voća i svježine. Navodnjavanje se vrši samo u slučaju iznimnih sušnih situacija.

VINARSTVO I ODLEŽAVANJE:

Procesi prerade i vinifikacije počinju selekcijom grožđa nakon ručne berbe u našoj vinariji. Vlasnici osobno provode selekciju grožđa želeći biti sigurni da najbolje grožđe ide u daljnju proizvodnju. Vino provodi alkoholnu i malolaktičku fermentaciju u tanku pod kontroliranim uvjetima. Nakon toga odležava pod stručnom kontrolom 12 mjeseci u starim barriqu bačvama francuskog i američkog hrasta.Vino nakon punjenja odležava minimalno 6 mjeseci prije puštanja u promet.

BILJEŠKE I DEGUSTACIJA:

Ovo vino obiluje suptilnim aromama tamnog šumskog voća, grožđica, suhih šljiva, borovnica i kupina. Na nepcu ostavlja čisti, mladenački okus, sa živahnom i svježom kiselošću i čvrstim, ali zrelim taninima. Sastav mu je snažan, muževan i moćan te uključuje profinjeno, sočno voće. Ističe se visokom čistoćom te stilom podsjeća na kombinaciju voćnog profila kalifornijskog Zinfandela sa sastavom Barola.

UPARIVANJE S HRANOM:

Zahvaljujući svome sastavu, idealno je za uživanje uz većinu crvenog mesa, kao i tvrde sireve jakog okusa.

Vol. Alk. 13 %
pH ~ 3.66
Kiselina ~ 5,1 g/l
Broj boca ~ 9 600

Svibanj 2018.
www.rizman.com.hr