



NONNO

2020

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 naše autohtone bijele sorte Pošip i najpoznatije internacionalne bijele sorte Chardonnay, 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 u našoj vinariji počinju selekcijom grožđa nakon ručne berbe. Grožđe za ovo vino dolazi sa posebnog položaja naziva Smrčevica. Vlasnici osobno provode selekciju grožđa želeći biti sigurni da najbolje grožđe ide u daljnju proizvodnju. Vino provodi alkoholnu fermentaciju u barrique bačvama pod kontroliranim uvjetima. Nakon završene fermentacije, na metodi odležavanja na mrtvim kvascima (SUR LIE), ovo vino odležava još 6 do 8 mjeseci u barrique bačvama pod stručnom kontrolom. Vino nakon punjenja odležava još par mjeseci prije puštanja na tržište.

BILJEŠKE DEGUSTACIJE:

Ovaj elegantni primjerak Nonna odiše zrelim žutim voćem uz diskretnu aromu začina. Kremaste je teksture a zbog vjernosti hrastu podsjeća na bijeli burgundac. Usto donosi i notu slanosti koja odaje mjesto njegova porijekla - prekrasnu jadransku obalu.

UPARIVANJE S HRANOM:

Bocu ovog jedinstvenog vina najbolje je podijeliti s najbližim prijateljima. Može ga se poslužiti pri početku obroka ili uz jela od školjki, većinu ribljih jela, salate, tjesteninu kuhanu u bijelom, kremastom umaku, piletinu sa žara te osjetljivije, mekane sireve.



Vol. Alk. 13,5 %

pH ~ 3,6

Kiselina ~ 5,3 g/l

Broj boca ~ 2 140