



**NONNO**

2021

#### 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 i malolaktičku 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:

Ovo vino savršeno odražava ono što je obilježilo sezonu 2021. na dalmatinskoj obali: obilje sunca i topla klima. Na nosu je mladenačko, atraktivno i nježno parfimirano uključujući note zrelog žutog voća, kore citrusa i dašak začina koji je rezultat razboritog odležavanja u bačvi. Ovo je stil pošipa koji će zadovoljiti one koji uživaju u vinima strukturiranijeg, bogatijeg i punijeg tijela.

#### UPARIVANJE S HRANOM:

Ono najbolje pristaje uz tjestenine s bijelim mesom, plodovima mora i bijelom ribom.



Vol. Alk. 13.5 %

pH ~ 3.5

Kiselina ~ 5,1 g/l

Broj boca ~ 4 900