



RUSULA 2017

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, sa mali udjelom internacionalne sorte Syrah (do 10%), 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 fermentaciju u tanku pod kontroliranim uvjetima. Rusula nastaje kratkim kontaktom kožice i soka. Nakon stabilizacije i filtracije vino se puni u boce i pušta na tržište.

BILJEŠKE DEGUSTACIJE:

Ističe se srednje intenzivnom bojom trešnje, poprilično tamnom nijansom za rosé. Njegov miris podsjeća na privlačne i složene note crvenog šumskog voća. Na nepcu je suho, osvježavajuće te snažnog i pomalo grubog sastava, što ukazuje na to da je ovaj rosé uvijek sjajan izbor, kako sam, tako i u kombinaciji s hranom, osobito plavom ribom.

UPARIVANJE S HRANOM:

Vino za početak / aperitiv kao i u kombinaciji s hranom, raznim kombinacijama s plodovima mora, osobito plavom ribom.



Vol. Alk. 13 %

pH ~ 3.28

Kiselina ~ 5,9 g/l

Broj boca ~ 5 600