



TRIBIDRAG

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 sorte Tribidrag (uz manji udio do 15% internacionalne sorte Tempranillo), poznatije u Sjedinjenim američkim državama kao Zinfandel, ili u Italiji kao Primitivo, iz vlastitih ekoloških vinograda vinogorja Komarna. Vinogradi se nalaze na južnim padinama nagiba i do 30% na nadmorskoj visini od 50 do 100 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 vino odležava pod stručnom kontrolom 8 do 10 mjeseci u barrique bačvama francuskog i američkog hrasta. Vino nakon punjenja odležava minimalno 6 mjeseci prije puštanja na tržište.

BILJEŠKE DEGUSTACIJE:

Napredan i ekspresivan koji pokazuje obilje zrelog tamnog voća, groždica i suhih šljiva, kao i sušenog bilja i slatkih začina. Na nepcu je dobro strukturiran, pokazuje zrelo i sočno voće potkrijepljeno uravnoteženom svježinom, praćeno lijepom kompleksnošću.

UPARIVANJE S HRANOM:

Prilikom posluživanja preporučuje se dekantirati i prozračiti kako bi se otkrio njegov potencijal. Najbolje poslužiti na temperaturi od 16 do 18°C, samostalno ili uz mesna jela, pizzu, tjesteninu, hladne narezke i sireve.



Vol. Alk. 13,5 %

pH ~ 3.6

Kiselina ~ 5,3 g/l

Broj boca ~ 6 800

Studeni 2023.

www.rizman.com.hr