



ŠIPON



ŠIPON 2017

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Šipon

Vinogradi: Pridelano v vertikalnem vinogradu

Tla: Lahka peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legi v Ivanjkovcih, Jeruzalem in Strezetini. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave.

Vinska klet: Sodobno opremljena vinska klet Verus vinogradi d.o.o. je bila ustanovljena maja 2007. Ustanovili smo jo Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder. Kapaciteta kleti je 130.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 12,8 % vol.
Nepovreti sladkor: 6,0 g/l
pH: 3,11
Tit. kislina: 6,69 g/l

Letnik 2017: Januar je bil zelo hladen. Temperature so bile krepko pod ničlo, nekaj dni pod -12°C, v nižje ležečih vinogradih še nekaj stopinj hladnje, na meji zimske pozebe. Sledila sta nadpovprečno topla februar ter marec in brstenje se je začelo zgodaj. Sredi aprila, ko so bili poganjki že razviti, se je ohladilo. Vdor hladnega zraka 21. aprila je povzročil spomladansko pozebo. Temperature so med 5. in 6. uro zjutraj bile pod -1,0°C. Na posameznih mikrolokacijah - nižjih, zaprtih, zahodnih legah se je hladen zrak zadržal dalj časa in ti vinogradi so utrpeli škodo. Največ pri sortah, ki zgodaj odganjajo in so poganjki bili bolj razviti. Pri rumenem muškatu je pozeblo kar 60 % poganjkov, pri šiponu 20 %. Pri ostalih sortah večje škode ni bilo. Pomlad se je nadaljevala s toplim vremenom in cvetenje se je začelo že 30. maja. Nadpovprečno toplo in sušno vreme je bilo tudi poleti. 12. junija smo se za las izognili toči, ki je padala le nekaj 100 m stran od naših vinogradov v Ivanjkovcih, Radomerju in Jeruzalemu. Vročje, suho poletje je pospešilo dozorevanje grozdja in s trgatvijo smo začeli že 30. avgusta. Začetek trgatve je potekal odlično, v drugi polovici septembra je, zaradi hitrega dozorevanja in veliko deževnih dni, grozdje napadel botritis. Ker smo s trgatvijo začeli pravočasno smo veliko večino grozdja potrgali v optimalnem stanju. Končali smo že 28. septembra. Izpad pridelka zaradi botritisa je bil pri renkem rizlingu in šiponu. V tem letu so nam grozile vse možne naravne ujme. K sreči smo se izognili zimski pozebi ter brez hujših posledic preživeli spomladansko pozebo, točo, poletno vročino in septembrsko deževje. Pridelali smo zrelo, zdravo grozdje in dobili odličen letnik z zelo bogatimi vini.

Kletarjenje: Trgatev Šipona smo opravili 22. Septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Predelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je trajalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi 15-20°C. 10 % vina je vrelo in zorelo na drožeh v 2-3 letih starih srednje žganih Seguin Moreau barrique sodčkah tri mesece. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev v sredini februarja.

Opis vina: Nežna cvetica po pokošeni travi, zelenem jabolku in breskvah. Prijetno svež in skladen okus. Živahna sortno značilna kislina daje vinu polnost in omogoča vinu skladen razvoj med zorenjem v steklenici.

www.verusvino.com