



ŠIPON 2018

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, Kog, 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 150.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 12,85 % vol.
Nepovreti sladkor: 3,8 g/L
pH: 3,24
Tit. kislina: 6,5 g/L

Letnik 2018: Začetek leta je bil topel, v februarju pa je prišla prava zima, z veliko snega in stalnimi temperaturami pod 0°C. Najbolj hladno je bilo konec februarja in prve dni marca, ko smo na vinogradniških legah izmerili -13°C, v dolinah -22°C. Nevamost zimske pozebe je bila velika, saj se je trta že v januarju delno prebudila, a na dobrih legah škode ni bilo. Zima je vztrajala vse do konca marca, nato se je naglo otoplilo. Zaradi obilice vlage in nadpovprečnih temperatur se je rast začela zgodaj. Veliko deževnih dni, toplo vreme in intenzivna rast so povzročili močan pojav peronospore. Cvetenje se je začelo 23. maja. Potekalo je v lepem vremenu in se hitro končalo pri vseh sortah. V juniju je bilo vroče, soparno, z veliko vlage. Začele so se pojavljati nevihte. Bolj zgodaj, pogosteje in intenzivneje kot običajno. Nevihta je 8. junija prinesla prvo točo in vidno škodo na pridelku v vinogradih v Ivanjkovcih in Brebrovniku. Štiri dni za tem je na istem mestu bila še močnejša nevihta s točo in vetrom, ki je v teh vinogradih povzročila velik izpad pridelka. Listi in poganjki so zaradi močnega vetra bili prav tako poškodovani. Trta je potrebovala 3 tedne, da si je opomogla. Vinogradi na ostalih lokacijah niso utrpeli škode. Poletje je bilo brez neviht, ne prevroče, dozorevanje grozdja je potekalo lepo in hitro. S trgatvijo smo zaradi zamude pri gradnji v novi kleti začeli 6. septembra, zgodaj glede na datum, a zadnji čas glede na zrelost grozdja. Morali smo pohiteti. Sončen in zmerno topel september je omogočil lepo dozorevanje grozdja in nemoten potek trgatve pri vseh sortah, tako da smo s končali že 25. septembra. Grozdje je bilo lepo, zdravo in zrelo. Prvi letnik v novi kleti je odličan, pridelali smo vina s poudarjeno sortnostjo in zelo bogatim okusom.

Kletarjenje: Trgatev šipona smo opravili 26. 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 zrelo na drožeh v 2-3 letih starih srednje žganih Seguin Moreau barrique sodčih 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