



## ŠIPON 2012

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija

**Sorta:** Šipon

**Pridelano:** 14.200 steklenic (0,75 L)

**Vinogradi:** Pridelano v vertikalniwm vinogradu

**Tla:** Peščeno ilovnata tla na laporju

**Pridelava grozdja:** Grozdje je bilo pridelano na legi v Ivanjkovcih, Brebrovniku, Kajžarju in Strezetini. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV. Pridelek po trti je bil 2,5 kg. Ročno obrano.

**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 80.000 litrov.

**Analiza:** Alkohol: 12,8 % vol.  
Nepovreti sladkor: 8,4 g/l  
pH: 2,97  
Titr. kislina: 6,54 g/l

**Letnik 2012:** V letu 2012 smo bili na robu zimske pozebe, spomladanske pozebe in spomladanske suše. Poletje 2012 je bilo med najtoplejšimi v zadnjih letih. Trgatev se je začela v začetku septembra in se je zaključila še pred koledarskim začetkom jeseni. Zaradi pravilne obremenitve trsov (enojni guyot) in pravočasne trgatve smo vse težave uspešno prebrodili. Pridelek je bil le 10% manjši od načrtovanega in je bil odlične kakovosti. Temperature opoldne so bile visoke, tudi do 28°C. Trgali smo le zjutraj, ko je bilo grozdje še hladno.

**Kletarjenje:** Trgatev Šipona smo opravili 17., 19. in 21. septembra 2012. 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 potekalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi pod 15°C. 10% vina je vrelo in zorelo štiri mesece na drožeh v novih srednje žganih sodčkih Seguin Moreau barrique. Sledilo je blažje filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca 2013.

**Opis vina:** Nežna cvetica po pokošeni travi, praproti, jabolkih 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](http://WWW.VERUSVINO.COM)