



ŠIPON



ŠIPON 2016

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, Brebrovnik, Jeruzalem, Kog 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: 13,25 % vol.
Nepovreti sladkor: 4,5 g/l
pH: 3,2
Titr. kislina: 7,121 g/l

Letnik 2016: Hladnemu januarju, ko so temperature v večini dneh bile nenehno pod ničlo, so sledili nadpovprečno topli februar, marec in april. Odganjanje se je začelo nekoliko prej, kar vedno pomeni nevarnost spomladanske pozebe. Konec aprila, ko so poganjki že imeli razvitih 4-5 listov, se je naglo ohladilo. 26. aprila so temperature na nižjih legah padle pod 0, v dolinah do -4°C. Dan za tem je zapadlo še 10 cm snega. Tri dni smo bili v veliki negotovosti. Nekaj več snega, nekaj desetink stopinje nižje temperature in lahko bi izgubili ves pridelek. K sreči se to na najboljših legah ni zgodilo. Trta si je po nekaj dneh opomogla, rast se je nadaljevala normalno. Cvetenje se je začelo 2. junija in je potekalo brez težav. V vinogradih v Ivanjkovcih in Jeruzalemu je 6. julija bila toča, ki pa ni poškodovala grozdja. Poletje je bilo razmeroma hladno in dozorevanje je bilo upočasnjeno. Ob koncu avgusta se je začelo sončno in suho obdobje. S trgatvijo smo v začeli 9. septembra. Zaradi lepega vremena je potekala brez težav. Končali smo 6. oktobra s šiponom v Jeruzalemu. Letnik 2016 je bil resnično dramatičen. Spomladansko pozebo in točo smo preživel brez hudih posledic in pridelali grozdje, ki povsem ustreza našim visoko postavljenim merilom.

Kletarjenje: Trgatev šipona smo opravili 29. septembra in 6. oktobra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrغانo v majhne 12 kg perforirane zaboje. Pridelava 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 leti starih srednje žganih Seguin Moreau barrique sodčkah tri mesece. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev v sredini februarja 2017.

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