



ŠIPON 2023

Vinsko klet **Verus vinogradi** smo maja leta 2007 ustanovili Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder.

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija – kontinentalno podnebje pod vplivom Alp in Panonske nižine

Sorta: 100% Šipon

Vinogradniške lege: Jeruzalem in Ivanjkovci

Tla: peščeno ilovnata tla na laporju

Nadmorska višina: 300 - 340 m

Nagib vinograda: 35 - 40%

Pridelava grozdja: Vzgojna oblika trte enojni guyot omogoča optimalno osvetljenost grozdja. Vertikalni vinogradi so trajno zatravljeni. Brez gnojenja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave. Ročno trgano grozdje.

Vinski letnik 2023: V začetku februarja so temperature padle pod ničlo. Sledila je hladna in deževna pomlad. Cvetenje se je pričelo 10. junija in je potekalo v lepem vremenu. V tleh je po obilnih spomladanskih padavinah ostala velika zaloga vode. Poletje je prineslo pogosta neurja in dolgo deževno obdobje z veliko količino padavin. Zorenje grozdja je zaradi takega poletja zamujalo, vendar smo po 10. avgustu dočakali lepo in sončno vreme. S trgatvijo smo pričeli 11. septembra. Trgatev je potekala brez težav do 4. oktobra. Dobili smo izjemno pitna, aromatična vina z lepo izraženo sortnostjo z nekoliko nižjo stopnjo alkohola.

Kletarjenje: Trgatev šipona smo opravili 2. in 4. oktobra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg 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. Konec januarja smo vino različnih leg poenotili, sledilo je nežno filtriranje in polnitev v začetku marca.

Pridelek: 60 hl/ha

Analiza: Alkohol: 12,23 % vol.
Nepovreti sladkor: 3,1 g/l
Tit. kislina: 6,02 g/l

Opis vina: Vino odlikuje nežna cvetica po zeliščih, zelenem jabolku in breskvah. V ustih je vino prijetno sveže in skladno. Med zorenjem v steklenici živahna, sortno značilna kislina ohranja vinu dolgo trajni in mladosten karakter.

Temperatura serviranja: 11° - 12°C

Steklenica: 0,75 L, EAN: 3830047630055