



**VERUS**  
vinogradi  
CHARDONNAY



## CHARDONNAY 2022

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija

**Sorta:** Chardonnay

**Vinogradi:** Pridelano v vertikalnih in terasastih vinogradih

**Tla:** Peščeno ilovnata tla na laporju

**Pridelava grozdja:** Grozdje je bilo pridelano na legah Kog in Svetinje. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost listov in grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smericah 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: 13,46 % vol.  
Nepovreti sladkor: 2,4 g/L  
pH: 3,70  
Titr. kislina: 5,31 g/L

**Letnik 2022:** Zimsko obdobje je bilo brez snega, izrazito suho. Po razmeroma toplim januarju in februarju se je v marcu ohladilo, tako da brstenje ni bilo prezgodnje.

Spomladi je bilo padavin dovolj, sredi maja se je otopilo in rast je bila nemotena. Cvetenje se je začelo 1. junija. Potekalo je počasi, a brez težav. V vinogradih Lešnica in Ivanjokvci je 17. 6. bila toča, ne premočna in v tej fazi brez škode za količino in kakovost pridelka.

Poletje je bilo sušno in vroče, 9 dni je bila temperatura nad 30°C. Najtopleje je bilo 23. junija, ko se je ogrelo do 35,7°C. Zaradi dolgotrajnega suhega in vročega vremena je bilo dozorevanje grozdja pospešeno.

Konec avgusta se je ohladilo, s trgatvijo smo začeli že 31. avgusta. Potekala je hitro in brez težav. Končali smo 21. septembra. Grozdje je bilo odlično, po količini in kakovosti zelo podobno odličnemu letniku 2021.

**Kletarjenje:** Trgatev Chardonnaya smo opravili 13. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Pridelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je potekalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi 15-20°C. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca.

**Opis vina:** V vonju so prisotne arome po ananasu, zelenem jabolku in citrusih. V okusu je zaznavna prijetna živahna kislina in poln, uravnotežen okus.