



CHARDONNAY 2025

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% chardonnay

Vinogradniške lege: Litmerk in Kog

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 in vinogradi na terasah so trajno zatravljeni. Brez gnojenja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave. Ročno trgano grozdje.

Vinski letnik 2025: Januar in februar sta bila malo hladnejša kot v zadnjih letih. Marca se je hitro otoplilo. 7. aprila so se temperature v dolinah spustile pod ledišče, na višjih legah, kjer so naši vinogradi, pa so ostale tik nad 0 °C, zato spomladanske pozebe ni bilo. Cvetenje se je pričelo 1. junija, nekaj dni kasneje kot leto prej, a še vedno dober teden pred dolgoletnim povprečjem. Poletne vročine so prišle zgodaj, padavin je bilo ves čas razmeroma malo. Sredi avgusta je bilo vroče in sušno, temperatura je 10. in 16. avgusta dosegla 36 °C. K sreči je občasno padlo nekaj dežja in preprečilo motnje v dozorevanju. Ob koncu avgusta je vročina popustila. S trgatvijo smo začeli 26. avgusta, kar je drugi najzgodnejši začetek do zdaj. Trgatev je potekala v lepem vremenu in brez težav. Grozdje je bilo zdravo in optimalno dozorelo pri vseh sortah.

Kletarjenje: Trgatev Chardonnaya smo opravili 10. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v 12 kg 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 15-20°C. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev februarja.

Pridelek: 50 hl/ha

Analiza: Alkohol: 14,44 % vol.
Nepovreti sladkor: 1,0 g/l
Tit. kislina: 5,8 g/l

Opis vina: Nebarikiran chardonnay je svetlo rumene barve z odtenki zelene. V vonju so prisotne arome po belem cvetju, mangu in ananasu. V okusu je zaznavna prijetna tropska sadnost, živahna kislina in poln, uravnotežen okus.

Temperatura serviranja: 11° - 12°C

Steklenica: 0,75 L, **EAN:** 3830047630024

VERUS VINOGRADI d.o.o., Ljutomerska cesta 36, 2270 Ormož, Slovenija
T 02 / 741 54 40 | info@verusvino.com | www.verusvino.com

VERUS
VINOGRADI