

Movijin Sauvignon

Objavljeno: 22.09.2011 | 06:57
Zadnja izmjena: 22.09.2011 | 06:57



Prikaza: 131 / Nema komentara

Ocjena: ★★★★★

Ime vina: Sauvignon bijeli

Godina berbe: 2009.

Proizvođač: Posestvo Movia, Aleš i Mirko Kristančič

Lokacija: Goriška brda, Slovenija

Temperatura serviranja: 10-12 Celzija

Gastro-preporuka: škampi na crvenu buzaru

Ocjena: 8,5/10

Cijena (mpc): 160 kuna (Žuto stablo d.o.o)

Jedan od najznačajnijih podruma u susjednoj Sloveniji u posljednjih 25 godina je Posestvo Movia iz malog mjesta Ceglo u neposrednoj blizini Dobrova u Goriškim brdima ili Colu (na talijanskom).

Posestvo Movia ima tradiciju dugu 1.700 godina, a od 1820. godine je u kontinuiranom vlasništvu porodice Kristančič. Aleš Kristančič je predvodnik novog vala vinara u Sloveniji. Vinarstvom se bavi od kraja 80-ih godina prošlog stoljeća, a bio je predvodnik generacije vinara iz Primorske koja je preuzela primat u Sloveniji od, do tada dominantnih, Štajeraca. Jako je važno spomenuti da je Aleš uvjerljivo najjači showman među vinarima na ovim prostorima.

Posestvo Movia ima 22 hektara vinograda, od čega je pola na talijanskoj, a pola na slovenskoj strani granice koja prolazi kroz vinograde. Posestvo Movia proizvodi vina u tri kategorije - liniju Vila Marija koja donosi svježa vina od grožđa iz mladih vinograda koja su odležala u inoksu, Turno odnosno vina koja su odležala u velikim drvenim bačvama (3.000 litara) te glavnu liniju Movia koju čine četiri bijela i isto toliko crnih vina, a nadopunjava ih s pjenušcima Pur, biološkim vinom Lunar te desertnom Esencem, ali i izvrsnim grapama.

Danas ću predstaviti sauvignon bijeli iz linije Movia za čiju proizvodnju grožđe dolazi iz 30 godina starih vinograda. Nakon berbe vrenje se odvija u velikim cisternama na vlastitim kvascima, potom vino ide na 18-mjesečno odležavanje u barrique bačvice, nakon čega se puni u bocete, u kojima odležava četiri mjeseca prije punjenja u boce.

Vino je zlatnožute boje s tamnijim rubovima, bistro je i djelomično gusto. Miris ima bogatu kompleksnost i izraženu intenzivnost te finu kakvoću. Od mirisa na prvu osjetim vaniliju koja je dobivena od odležavanja u barrique bačvici, pa malo citrusnih nota, a potom miris cvijeta bazge te notu sušenog sijena, ali i malu notu cimeta, kao i malo suhe marelice.

Vino je suho, djelomično toplo i mekano, s druge strane je djelomično svježe i ukusno te se malo osjete i tanini koji su ponekad prisutni u ovakvim tipovima bijelih vina.

Mineralno je, uravnoteženo te ima lijep i dugačak voćni završetak. Vino je punog tijela, harmonično, fine kakvoće i spremno za konzumaciju, mada može pričekati barem još šest mjeseci. (E. PERDEC)

OCJENI:

Da biste komentirali, morate se **prijaviti** ili **registrirati**

 PRINTAJ

 POŠALJI