



ŠOŠKIĆ ROSE

Rose vino vinarije Šoškić predstavlja savršeni spoj između elegancije bijelog vina i punoće crnog vina. Nježna boja mesa trešnje, provansa stila živahnoga odsjaja, srednje obojana, niže gustoće sa pokojom, sporom, vinskom suzom. Riječ je o kupaži Pinota sivog i Pinota crnog u omjeru 50:50%. Grožđe za naš Rose ručno je ubrano i dolazi isključivo iz vlastitih nasada, točnije sa položaja Gorička koji se proteže južnom padinom odmah ispod vinarije. Grožđe prolazi kroz kratku maceraciju, nakon čega slijedi nježno prešanje i kontrolirana fermentacija. Dozrijevanje našeg Rosea nakon fermentacije se odvija u inox tankovima sve do Veljače, a zatim sredinom Ožujka se flašira te čeka svoj izlazak na tržište. U sebi sadrži 12,30 % alkohola. Fina, čista aromatika, nižeg, elegantnoga inteziteta.

Nenametljive arome dozrele maline i nježan zeleno-herbalni. U ustima, čisto, fine kakvoće, svježje, uravnoteženo, njeznog inteziteta okusa, izrazite slane mineralnosti koja mu daje dodatnu pitkost.

Harmonično sa nježnim završetkom okusa, njeznog soka od malina. Servirati na 8 do 10 stupnjeva u čašu tulipan oblika. Rose vino je prilagodljivo i svestrano te se može upariti s raznim jelima. Kako biste dobili potpuni doživljaj ovoga vina, uparite ga uz lagane salate, carpaccio od tune, svježje morske plodove ili lakše ribe, a odličan je i izbor kao osvježavajući aperitiv prije jela.

Sorta

50% Pinot Gris, 50% Pinot Noir

Položaj

Gorička

Tip tla

Laporasto - glinasto

Uzgoj

Jednokraki Guyot

Branje

Ručno

Temperatura serviranja

8-10 °C

Veličina boce

75cl / 150cl

Izlazak na tržište

Rano proljeće nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2023)

Broj loza po hektaru

6.000

Kiselina

6,1g/l

Alkohol

12,30% vol.

Datum berbe

16.09.