

## Malvazija Klasik 2018

Guštinova malvazija Klasik 2018 (bela etiketa) s povdarjeno aromo, sadnostjo povezano s svežino in svojstvenim karakterjem. Malvazijo se obira ob doseg normalne zrelosti. Grodje zmeljemo v kleti in ga ne maceriramo. Proces zorenja vina poteka eno leto v Inox posodah na lastnih finih drožeh, ob tedenskem mešanju in minimalnem dodajanju žvepla. Nato vino pretočimo in odstranimo fine droži. Po ustekleničenju ga pred prodajo hranimo v kleti še najmanj eno leto.

Guštinov postopek kletarjenja daje vinu daljšo življenjsko dobo.

<b>Vino:</b>	<b>Malvazija</b>
<b>Leto:</b>	2018
<b>Sestava:</b>	100 % malvazija
<b>Alk. vol:</b>	13 %
<b>Sladkor:</b>	Suho
<b>Proizvedeno v:</b>	ZGP Vipavska dolina
<b>Lokacija:</b>	Biljenski griči
<b>Teren (zemlja):</b>	Lapor, fliš (ilovica)
<b>Nadmorska višina:</b>	70 m
<b>Povprečna starost vinograda:</b>	20 let
<b>Način vzgoje:</b>	Casarsa
<b>Uporaba herbicidov v vinogradu:</b>	Ne
<b>Število trt / ha:</b>	2.500
<b>Kol. grozdja na trto :</b>	2,5 kg
<b>Čas trgatve:</b>	Prva polovica meseca septembra
<b>Obiranje:</b>	Ročno v zaboje
<b>Fermentacija:</b>	Spontana brez dodanih kvasovk
<b>Maceracija:</b>	Ne
<b>Žveplanje:</b>	Minimalno
<b>Polnjenje:</b>	0,75 l
<b>Filtracija:</b>	Polnjeno brez filtracije
<b>Pakiranje:</b>	6 steklenic/ karton



**Minister za zdravje opozarja.  
Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju**