

Verus Vinogradi

Slovenia - Štajerska - Ormož



FURMINT ŠTAJERSKA SLOVENIJA
100% Furmint

Zona di produzione: parcelle selezionate nei comuni di Ivanjkovci, Kog, Jeruzalem e Strezetina

Terreno: argillo-sabbioso su suolo marnoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: la fermentazione dura 3 settimane in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 15°-20° C. Il 10% del vino fermenta in barriques francesi da 225 litri di 2-3 anni e viene lasciato sulle fecce fini per quattro mesi

Affinamento: acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumo: note erbacee, aromi di mela e pesca

Sapore: molto delicato, ottimo bilanciamento con acidità, molto persistente

Grado Alcolico: 13% vol



Proprietà / Fondatori Danilo Šnajder Božidar Grabovac Rajko Žličar

Inizio Attività 2007

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 25

Bottiglie prodotte 90.000

Fondata nel 2007 dai tre amici Danilo, Božidar e Rajko l'azienda di Ormož, piccola cittadina incuneata tra Austria, Ungheria e Croazia nell'Est della Slovenia vinifica le uve prodotte dai 25 ettari condotti in proprio sulle colline vicine. Vini freschi, puliti di facile beva ma comunque fini, profondi ed eleganti per questa azienda che dopo solo 15 anni è protagonista sul mercato. Per questo, tutti i vini dell'azienda sono confezionati con il tappo a vite per meglio esaltare la componente della freschezza. Vero porta bandiera dell'azienda è il Riesling, grasso ma elegante che con il tempo, pur avendo le bottiglie la chiusura a vite, evolve verso una mineralità marcata e profonda. Una piccola realtà che ad oggi ben rappresenta la rinnovata tradizione enologica slovena.