

# Verus Vinogradi

Slovenia - Štajerska - Ormož



**Proprietà / Fondatori** Danilo Šnajder Božidar Grabovac Rajko Žličar

**Inizio Attività** 2007

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 25

**Bottiglie prodotte** 90.000

## 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



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.