CUZZIOLGRANDIVINI

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

VERUS
VINOGRADI



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, fin dalla prima annata, 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, che con il tempo, evolve verso una mineralità marcata e profonda. Una piccola realtà che ad oggi ben rappresenta la rinnovata tradizione enologica slovena.