

# Verus Vinogradi

Slovenia - Štajerska - Ormož



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

**Inizio Attività** 2007

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 25

**Bottiglie prodotte** 90.000

## SAUVIGNON ŠTAJERSKA SLOVENIJA

**100% Sauvignon Blanc**

**Zona di produzione:** parcelle selezionate nei comuni di Jeruzalem, Strmec, Mali Kog, Kog, Litmerk, Pavlovski vrh, Ivanjkovci, Brebrovnik and Radomerščak

**Terreno:** base di roccia calcarea con argilla e sabbia su marne

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** la fermentazione si svolge per tre settimane in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 15°-20°C. Dopo la fermentazione, il vino rimane a contatto con le fecce fini per alcune settimane

**Affinamento:** acciaio

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** note di frutta, ribes, frutto della passione e sentori di ortica

**Sapore:** buona rotondità e persistenza, elegante al palato

**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.