



ŠOŠKIĆ **PINOT NOIR** 2022

Pinot crni, sorta koja zahtjeva izuzetnu pažnju u vinogradu, ali naposljetku nagrađuje strpljenje vinara vinom neodoljivog mirisa. Stvaranje crnog pinota vinarije Šoškić počinje brigom i pažnjom u vinogradu, u srcu položaja Rebri, na obroncima prekrasnog plešivičkog kraja. Filozofija proizvodnje vina u vinariji Šoškić stavlja naglasak na kvalitetu ispred kvantitete, što rezultira malim prinosima koji koncentriraju esenciju ploda. Nakon fermentacije vino se pretače u bačve od 500 litara na odležavanje. Ovdje sazrijeva 12 mjeseci, dopuštajući mu da razvije kompleksnost i dubinu uz suptilnu integraciju nijansi hrasta. Nakon odležavanja u bačvi, vino se puni u boce i ostavlja da odstoji dodatnih 6 mjeseci u kontroliranom okruženju podruma. Ova faza odležavanja u boci dodatno pojačava karakter vina i osigurava da je ono savršeno uravnoteženo i spremno za uživanje nakon puštanja. Cjelokupni proces, od vinograda do boce, odražava predanost vinarije Šoškić stvaranju izuzetnog crnog pinota koji hvata bit plešivičkog terroira i prikazuje vještinu i stručnost vinara i vinogradara koji ga prave. Pinot crni vinarije Šoškić lijepe je mlade, bistre, žive, rubinske boje, arome zrelih trešanja, višnje maraske, maslaca, drva, toasta, kuhanih šljiva, crnice zemlje i pečenog tarta od malina. U ustima je mekan, svjež, voćan, sjajno uravnotežen sa dodatkom nježne mineralnosti koja na jeziku daje ukusnost. Tanin je malobrojan, zreo, izrazito fine teksture. Servirati ga u veliku burgundsku čašu na temperaturi od 16 celsijusa uz pačja, gušćja pečenja sa mlincima u masnoći od peradi, roast beef sa coulisom od maline ili jagode te mnoštvo jela srednje ka jačoj strukturi, srednjeg inteziteta aromatikite, sa prilozima jače strukture.

Sorta

Pinot Noir

Položaj

Rebri

Tip tla

Lapor - ilovača

Uzgoj

Jednokraki Guyot

Branje

Ručno

Temperatura serviranja

16 °C

Veličina boce

75cl, 150cl

Izlazak na tržište

Godinu i pol dana nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2022)

Broj loza po hektaru

6.000

Kiselina

6,1g/l

Alkohol

12,50% vol.

Datum berbe

18.09.2024.