



## ŠOŠKIĆ GRAŠEVINA

Graševina vinarije Šoškić potvrda je umjetnosti i predanosti vinarije, rođena na osunčanim padinama vinograda Rebri s povlaštenom zapadnom ekspozicijom. Dok prva zora obasjava vinograd, naš predani tim berača pomno pregledava svaki trs i odabire samo najbolje grozdove graševine. Proces proizvodnje vina nastavlja se kontroliranom fermentacijom u tanku što omogućuje očuvanje čistoća okusa i mirisa naše preoznatljive graševine. Nakon fermentacije, ovo izvrsno vino kreće na put usavršavanja i sazrijevanja. Provodi tri mjeseca graciozno odležavajući u velikim drvenim bačvama, gdje zadržavajući svoj vibrantan voćni karakter i svježinu. Svaka boca Šoškić graševine je slavlje tradicije i inovacije, pomno izrađena kako bi uhvatila bit terroira i duh vinograda. Bistre, slamnato žute boje, srednje obojanosti, sa živopisnim, zelenkastim odsjajima na rubu čaše, ovo vino očarava svojom ljupkošću. Aromatično izraženo s nježnim notama tek dozrelih jabuka i delikatnim tonovima zrele dunje. Čistog i nježnog okusa, voćnost i svježina dominiraju, ostavljajući dojam lijepo uravnotežene harmonije. U tulipan obliku čaše, na temperaturi od 12 do 14 stupnjeva, ovo će vino pružiti puni spektar okusa, mekoće i trajnosti, te zadovoljstva. Zbog svojih karakteristika, naša Graševina savršeno se slaže s lagano začinjenim jelima, ribom, bijelim mesom ili blago začinjenim crvenim mesom. Preporučuje se poslužiti je na temperaturi od 10 do 12°C kako bi se doživjele sve nijanse njenog bogatog okusa.

### Sorta

Graševina

### Položaj

Rebri

### Tip tla

Lapor - ilovača

### Uzgoj

Jednokraki Guyot

### Branje

Ručno

### Temperatura serviranja

12 - 14 °C

### Veličina boce

75cl, 150cl

### Izlazak na tržište

Rano proljeće nakon berbe (trenutno u prodaji berba 2023)

### Broj loza po hektaru

6.000

### Kiselina

6,0g/l

### Alkohol

12,50% vol.

### Datum berbe

18.09.