



Istarska vina

SoRelle

U ovih sedam godina našeg intenzivnog druženja na stranicama Glasa Istre u više sam navrata pisao o vinima vinarije Roxanich koja se na vinskoj sceni pojavila pred desetak godina. Ova vina izazvala su dosta pozitivnih, ali i poneki negativni komentar među hrvatskom vinskog publikom. Imam dojam da su možda čak više cijenjena van lijepe naše, u što sam se i sam uvjerio predstavljajući ih na sajmovima u Dusseldorfu i Londonu. Utemeljitelj vinarije Mladen Roxanich donio je sa svojim vinima jedan novi standard, prvenstveno u odležavanju vina i puštanjem na tržište u pravo vrijeme. Prva vina ove

vinarije iz berbe 2005. pojavila su se na tržištu 2008. godine kao premium linija vinarije koja se je sastojala od sjajnih uradaka poput Terana, Terana Re, Merlota, Milva, Antica, Classica, a kasnije su slijedile ostale predvodene mojim najdražim Supersirianom. Neobično je u razvoju vinarije, da je takozvana bazna linija ili kako su je nazvali "prve rožice", startala tek kasnije s berbom 2011. kad se na tržištu pojavio Porco Rosso ekvivalent moćnom Supersirianu iz premium linije, te su kasnije slijedile malvazijica, rožica rose i potom SoRelle, Draga, Mirna te Issa. Danas bih s Vama podijelio moje viđenje chardonnaya SoRelle. Grožđe za ovo vino raslo je na dubokoj istarskoj crvenici u okolini Višnjana na nekoliko različitih mikrolokacija. Berba je bila sredinom rujna te je nakon berbe vino macerirano četiri dana te je samo 10% vina odležavalo tri godine u rabljenim velikim drvenim bačvama a ostatak u inox bačvama. Vino krasi lijepa zlatna boja s tamnijim rubovima koji idu prema boji staroga zlata te

Ime vina:
SoRelle

Godina berbe: **2013.**

Proizvođač: **vina Roxanich**

Lokacija: **Kosinožići, Hrvatska Istra**

Temperatura serviranja:
12-14 stupnja Celzija

Gastro preporuka:
File grdobine u bijelom vinu

Ocjena: **9,1/10**

Čaša: **Riedel Vinum chardonnay glass**

Cijena (mpc): **90,00 kn (Cicibela Rovinj)**



Piše sommelier Emil Perdec



čak ima mali dodir jantarne boje te je vino bistro i gusto. Vino nisam dekantirao nego sam ga ostavio da se polako otvara u čaši te se vino polako otvara. Na prvi nos otvara se nota karamele te suhe marelice, kasnije dolazi novi nalet predvođen notom suhe trave i malo livadnog meda te malo marmelade od dinje a kasnije dolazi i nota marcipana. Vino je suho, djelomično toplo i mekano a sa druge strane djelomično je svježije te su prisutni tanini a vino je ukusno te ga krasi srednje tijelo. Vino je uravnoteženo, mada mu ipak malo nedostaje svježine na desnoj strani, intenzivnost okusa je djelomično izražena a vino solidno traje u ustima te se na after tasteru javlja nota karamele i marcipana. Vino je harmonično krasi ga fina kakvoća i u dobroj je formi te može živjeti još barem 2-3 godine, a gastronomski bih ga sljubio uz file grdobine s umakom bijeloga vina.