



## CHARDONNAY

*Single Vineyard*

Belo vino od pažljivo ručno biranih grozdova sorte Chardonnay iz sopstvenog vinograda. Preporučena temperatura serviranja 8-12°C. | White wine from carefully hand-selected grapes of Chardonnay variety from our own vineyard. Recommended serving temperature 8-12 °C.

### DEGUSTACIONE BELEŠKE | TASTING NOTES

Diskretnе ароме тропског и цитрусног воћа, са хрскавим и чистим укусом зелене јабуке употпуњеним минералним подтоновима, чине ово вино веома атрактивним и модерним. Укус је умерено пуноће, софистициран и свеž. Свеžина цитруса обезбеђује дуг и пријатан укус у завршници. | The discreet tropical and citrus fruit driven aromas, yet crisp and clean green apple mouth feel, complemented with mineral undertones, make this wine very attractive and modern. The taste is medium-bodied, sophisticated and fresh. The citrus freshness provides the long and pleasant aftertaste.

### UPARIVANJE HRANE | FOOD PAIRING

Vino se savršeno slaže са сиревима (бри, гауда или пармезан), морским плодовима (јастог, краба, рачићи, школјке), свежом рибом (лосос или пастрмка), живинским месом (пилетина, ћуретина или пачетина), месом (телећина или свињетина). Биље и зачини: босилjak, тимијан, кари, ђумбир и џафран. | This wine is perfectly combined with cheese (brie, gauda or parmesan), sea food (lobster, crab, shrimp, clams or scallops), fresh fish (salmon or trout), poultry meat (chicken, turkey or duck), meat (veal or pork). Herbs and spices: basil, thyme, curry, ginger and saffron.

BERBA | VINTAGE  
 2020

POREKLO | APPELATION  
 Јоваčко виногорје, рејон Три Мораве

VRSTA | TYPE  
 Суво бело вино | Dry white wine

SORTNI SASTAV | VARIETAL  
 100% Chardonnay

ODЛЕŽAVANJE | AGEING  
 Inoks: 6 meseci, Boca: 3 meseca  
 Inox: 6 months, Bottle: 3 months

ALKOHOL | ALCOHOL  
 14,0%

UKUPNE KISELINE | TOTAL ACID  
 5,16 g/l

REDUKUJUĆI ŠЕĆER | RESIDUAL SUGAR  
 2,65 g/l

ZAPREMINA | VOLUME  
 750 ml

PAKOVANJE | PACKAGING  
 6 x 750 ml

