



VINSKA KLET VILIJ BRŽAN MAREZIGE
1880

CIPRO PRESTIGE 2024 Lot 1

Ponovno odkrit, posebnež vinorodnega okoliša slovenska Istra – Likersko vino

Letnik	2024
Sorta oz. zvrst	100% Cipro
Kvaliteta	Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom
Kategorija	Sladko vino
Alkohol (%vol)	16,5
Kislina (g/l)	6,2
Neprevret sladkor (g/l)	61,7
Barva	Rubinasto rdeča, zrela češnja, višnja
Vonj	Esence vrtnic, vijolice
Okus	Vino polnega telesa; popolna harmonija med alkoholom, kislino in sladkimi tanini. Veliko cvetnih arom, ki se v ustih pomešajo z balzamičnimi notami.
Čas trgatve	01. september 2024
Obiranje	Ročno, dodatna selekcija grozdja ob pecljanju
Tehnologija pridelave	Štiri dni nadzorovane maceracije temperaturah med 23 in 25°C. Zorenje 10 mesecev v leseni posodi. Med zorenjem opravljen biološki razkis.
Filtracija	Ne
Stekleničenje	20. avgust 2025
Priporočena temperatura serviranja	12°C do 14°C



VINSKA KLET VILIJ BRŽAN MAREZIGE

1880

Intenzivna aroma, mešanica različnih okusov, ki so navkljub različnosti medsebojno povezani in so za naše brbončice nepozabno doživetje. Lahko ga serviramo ob vseh priložnostih, navdušil bo tako ljubitelje sladkih kot tudi suhih vin. Primeren kot aperitiv ali digestiv. Izredno se poda k sadnim sladicam, oziroma k jagodam, češnjam, gozdnim sadežem.

Sorta Cipro spada med rdeče muškate. Zaradi značilnega vonja po vrtnicah je na Hrvaškem poimenovan Muškat ruža, v Italiji pa Muscato rossa.

Spada med najstarejše vinske sorte na svetu. Zrelo grozdje doseže izredno visoko sladkorno stopnjo, ki ga klasične kvasovke ne uspejo prevreti zato so ga naši predniki poimenovali likersko vino.

Gojili so ga za mešanje z refoškom, ki so ga prodajali na Dunaj, da bi mu znižali kisloto. Po 1. svetovni vojni z zamrtjem te trgovine se je opustilo tudi gojenje te sorte, ki je sčasoma zginila.

Ob poudarjanju pomena starih sort je bil ponovno odkrit tudi Cipro, ki kot tak dobiva iz leta v leto večjo prepoznavnost in zasluženost mesto med predikatnimi vini v vinorodnem okolišu slovenska Istra.