

FERVIN

FM VINA

Blagovna znamka FM VINA združuje preprostejša vina Posestva FERVIN. Tipična vipavska vina lahkotnejšega telesa in igrive aromatičke, namenjena brezskrbnemu uživanju.

FM
VINA

FM FURJA

Intenzivno sadna penina, primerna za vsakodnevno uživanje, kot aperitiv ali spremljevalka lahkih prigrizkov. Pridelana iz sort Malvazija ter Pergulin po posebej prirejeni tankovski metodi – ancestral metodi.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Peclanje in takojšnje nežno stiskanje grozdja. Fermentacija v inox tankih. Proti koncu primarne fermentacije, pretok vina v tlačne inox tanke, kjer nastane 6 Bar CO₂ nadtlaka. Filtrirano pred stekleničenjem.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 6-8°C

SORTE: 50% Istrska malvazija, 50% Pergulin

ALKOHOL: 11.50 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Brut

OSTANEK SLADKORJA: 10 g/l

POTENCIAL STARANJA: Do 3 leta

VINORODNO PODROČJE:

Vinorodna dežela Primorska,
okolje Vipavska dolina

TRGATEV: Ročna trgatev



FERVIN

FM BELO

Preprosta, sveža, pitna Vipavska bela zvrst iz sort Laški rizling, Malvazija ter Pergulin. Zlato rumene barve. Aroma je prijetna, spomni na jabolko, breskev, bezeg in suhe marelice.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Peclanje in takojšnje stiskanje grozdja. Fermentacija v inox tankih.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 8-10°C

SORTE: 50% Laški rizling, 25% Istrska malvazija, 25% Pergulin

ALKOHOL: 12.00 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Suho

POTENCIAL STARANJA: Do 3 leta

VINORODNO PODROČJE:

Vinorodna dežela Primorska,
okoliš Vipavska dolina

TRGATEV: Ročna trgatev



FERVIN

FM ROSÉ

Tipičen Vipavski polsuh rose nežno rdečkaste barve iz sort Merlot in Cabernet Sauvignon. Izrazito saden aromatični profil z zaznavami malin, češenj, ter jagod. Zelo pitno sveže vino uravnoteženo z nekaj grami sladkorja. Vsekakor vino, ki na zabavi ne sme manjkati.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Peclanje in hitro stiskanje grozdja. Fermentacija v inox tankih. Ob primerni sladkorni stopnji zaustavitev fermentacije s hlajenjem in pretokom.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 8-10°C

SORTE: 85% Merlot, 15% Cabernet sauvignon

ALKOHOL: 12.00 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Polsuho

OSTANEK SLADKORJA: 10 g/l

POTENCIAL STARANJA: Do 3 leta

VINORODNO PODROČJE:

Vinorodna dežela Primorska,
okoliš Vipavska dolina

TRGATEV: Ročna trgatev



FERVIN



FM RDEČE

Preprosta, sveža, pitna Vipavska rdeča zvrst iz sort Cabernet sauvignon in Merlot. Vino vijolično rdeče barve, lažjega telesa in intenzivnejše aromatike, ki spominja na zrele češnje, višnje, maline in robidnice.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Pet dnevna maceracija s fermentacijo ob kontrolirani temperaturi vrenja. 3x dnevno potapljanje klobuka. Po stiskanju, 100% opravljena mlečnokislinska fermentacija.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 14-16°C

SORTE: 60% Cabernet sauvignon, 40% Merlot,

ALKOHOL: 12.00 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Suho

POTENCIAL STARANJA: Do 4 leta

VINORODNO PODROČJE:

Vinorodna dežela Primorska,
okoliš Vipavska dolina

TRGATEV: Ročna trgatav



FERVIN

FM MUŠKAT

Rumeni muškat v svoji najlepši podobi. Sladko vino zlato rumene barve z intenzivno izraženo sortno muškato aromatikom, ki se v ustih nadgradi s harmoničnim sladkim okusom. Odličen spremljevalec sladice.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Peclanje in 4 urna hladna maceracija, kateri sledi nežno stiskanje grozdja. Fermentacija v inox tankih. Ob primerni sladkorni stopnji zaustavitev fermentacije s hlajenjem in pretokom.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 10-12°C

SORTE: 100% Rumeni muškat

ALKOHOL: 9.5 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Sladko

OSTANEK SLADKORJA: 45 g/l

POTENCIAL STARANJA: Do 3 leta

VINORODNO PODROČJE:

Vinorodna dežela Primorska,
okolje Vipavske doline

TRGATEV: Ročna trgatva

