

PROBUS  
2018

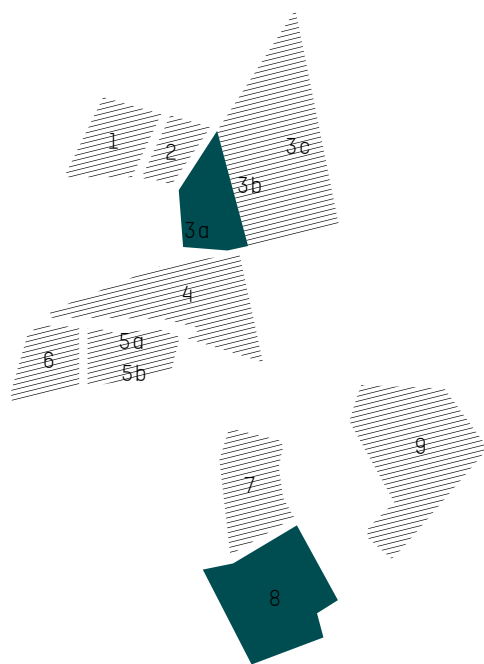
ANALIZA  
VINA

**Region:** Srem  
**Rejon-vinogorje:** fruškogorsko  
**Lokalitet:** Sremski Karlovci  
**Sortiment:** 100% Probus  
**Podloga:** Berlandieri X Riapria  
Kober 5 BB  
**Uzgojni oblik:** Roajatska kordunica  
**Broj biljaka po hektaru:** 4.800  
**Prinos po čokotu:** 1.7 kg  
**Nadmorska visina:** od 130-160 m  
**Ekspozicija:** severno-istočna  
**Načib:** 6%

**Alkohol:** 14%  
**pH:** 3,63  
**Ukupne kiseline:** 6,3 g/l  
**Zaostali šećer:** 0,6 g/l  
**Godišnja proizvodnja:** 2.000  
**Način pakovanja:** 6 x 0,75 l

**Zemljište:** Tip zemljišta je karbonatni černozem. Po teksturi je glinovita ilovača, srednje propustljivo, umereno humusno, blago alkalna reakcija, umereni do visok sadržaj kalciuma

**Vinifikacija:** Nakon fermentacije vino odležava u francuskim, američkim i slavonskim hrastovim barik buradima 8-18 meseci



- 1 TRAMINAC / 0.5 ha
- 2 MERLOT / 0.5 ha
- 3a PROBUS / 1 ha
- 3b GRASAC BELI / 1 ha
- 3c SAUVIGNON BLANC / 1 ha
- 4 SAUVIGNON BLANC / 1.5 ha
- 5a CABERNET FRANC / 0.6 ha
- 5b CABERNET SAUVIGNON / 0.2 ha
- 6 SAUVIGNON BLANC / 0.6 ha
- 7 GRASAC BELI / 0.7 ha
- 8 PROBUS / 1.3 ha
- 9 CABERNET FRANC / 2.2 ha

djurdjic.rs  
drazen@durdjic.rs

atar Raša 4  
Sremski Karlovci  
Srbija

Vinarija  
Đurđić

