# DINGAČ

*Najpoznatiji položaj sorte Plavac mali je Dingač, koji je ujedno i prvo hrvatsko vino zaštićenog i kontroliranog podrijetla (1961. godine). Šljunkovite padine Pelješca, bogate mineralima i okrenute moru i suncu, presudne su za osebujan, bogat okus i tamnu rubinsko crvenu boju Plavca malog na položaju Dingač. Dingač Indijan radi se isključivo od grožđa s lokaliteta Dingač, koji se nalazi na strmim južnim obroncima Pelješca. Površine pod Dingačem strogo su kontrolirane, berba se vrši ručno, a po trsu se dobiva samo oko 0,6 kg. Smeđe tlo na vapnenačkoj stijenskoj podlozi čini geomorfologiju prostora jedinstvenom te samim time i grožđe. Insolacija je trostruka (izravno od sunca, refleksija od mora te od kamena), što pogoduje stvaranju iznadprosječnog šećera. Ovo vrhunsko vino tamne rubinske boje odlikuje se raskošnim bukeom i punoćom okusa koji se dugo zadržava u ustima.*

*Dingač Indijan odležan je u hrastovim bačvama, kristalno je bistar te iako je punog, zaobljenog okusa uz visoki udio alkohola, iznimno je pitak uz završnu notu trpkosti i voćnosti. Idealno se slaže s jelima od kvalitetnog mesa, pečenog i začinjenog crvenog mesa, tradicionalnim mediteranskim jelima ili s ponajboljim morskim plodovima. Poslužuje se dekantirano i rashlađeno pri temperaturama 14-18 °C.*

| | |
|---|---|
| KATEGORIJA | vrhunsko crveno suho vino |
| SORTA GROŽĐA | plavac mali (100%) |
| REGIJA | ZOI Dingač |
| POLOŽAJ | Dingač, orijentacija jug, nadmorska visina 100-280m |
| VINOGORJE | Pelješac |
| STAROST VINOGRADA | 25-51 godina |
| TLO | smeđe karbonatno, nagib tla 40-50° |
| INSOLACIJA | oko 2700 h godišnje |
| BERBA | ručno |
| PRERADA | maceracija 8-10 dana, prešanje, bez filtracije |
| DOZRIJEVANJE* | barrique 12-16 mjeseci, inoks bačve 6 mjeseci |
| ALKOHOL* | (15,5-16,1)% |
| NEPROVRELI ŠEĆER* | (1,7-4) g/L |
| VOLUMEN BOCE | 0,375L(Demi), 0,75L(Standard), 1,5L(Magnum), 3,0 L (Double M.) |
| GODINE PROIZVODNJE | 2015./2016./2017. (trenutno u ponudi) |

*ovisno o godini berbe

Dingač