

Krasno Belo

Poudarjena mineralnost briške zemlje. Sveža in elegantna bela zvrst.

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve z zlato rumenimi odtenki.

Aroma: nežne arome po zrelem belem sadju, dišavnicah in poljskem cvetju.

Okus: izrazito mineralen, poln, z dolgim zatonom.

Sommelier priporočila

K hrani: zelenjavne rižote, najrazličnejše ribje jedi, ribji carpaccio in začinjeno belo meso.

Temperatura serviranja: 12 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.



Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4000 - 5000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: opoka

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: Rebula, Chardonnay, Sauvignonasse

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: Chardonnay: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Rebula: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Sauvignonasse: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Zorenje: v posodah iz nerjavečega jekla, "sur lie" 6 mesecev

Mlečno kislinska fermentacija (MLF): ne

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2016 Mondial des vins extremes, Italija

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona

2019 Vino Slovenija Gornja Radgona

Letnik vina

Nagrada

2015 Srebrna medalja

2015 Zlata medalja

2018 Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,42 g/l

pH: 3,36

Ostane sladkorja: 3,3 g/l