

## REBULA Quercus

**Sinonim za Brda - osvežujoča in nepozabna.**

### Videz, aroma in okus

**Videz:** bistro rumene barve s svežo zeleno noto.

**Aroma:** aroma limone, zelenega jabolka, cedre, grenivke, prijetno zaokrožena z nežnim vonjem akacije.

**Okus:** prijetna svežina, značilna za rebulo, ki očisti usta.

### Sommelier priporočila

**K hrani:** božansko z ribami, morskimi sadeži in tipično briško kulinariko.

**Temperatura serviranja:** 8-10 °C.

**Potencial staranja:** do 3 leta.

### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JV, V, J

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120-220 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5,000-6,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10-40 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

#### **Grozdje**

Sorta: 100% Rebula

Trgatev: izključno ročna

**Fermentacija:** 100 % v posodah iz nerjavečega jekla, T=14°C

**Zorenje:** 100 % vina v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev "sur lie"

Mlečno kislinska fermentacija: ne

### Nagrade

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

2018 5 star wines- Vinitaly, Italija

2018 Concours mondial Bruxelles

2019 Vino Slovenija Gornja Radgona

#### **Letnik vina**

#### **Nagrada**

2016 Srebrna medalja

2017 90 točk

2017 Zlata medalja

2018 Zlata medalja

### Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 12,5% vol

Skupne kisline: 5,19 g/l

pH: 3,34

Ostaneček sladkorja: 3,9 g/l

