

## Sauvignon Blanc Quercus

Zapeljiv in monden. Eksplozija svežega sadja.

### Videz, aroma in okus

**Videz:** slamnato rumene barve.

**Aroma:** izrazito po bezgu, kiviju, kosmulji in pasijonki.

**Okus:** srednje polnega telesa, hrustljava svežina in rahlo pikanten zaključek.

### Sommelier priporočila

**K hrani:** eleganten aperitiv, odličen s svežimi solatami, ribjimi jedmi in lahкими siri.

**Temperatura serviranja:** 8-10 °C.

**Potencial staranja:** do 3 leta.

### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,500 - 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 20 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

#### **Grozdje**

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Trgatev: izključno ročna

#### **Fermentacija**

100% v posodah iz nerjavečega jekla, T=12°C

#### **Zorenje**

100% v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev »sur lie«

Mlečno kislinska fermentacija: ne

### Nagrade

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

2019 Concours Mondial de Bruxelles

#### **Letnik vina**

2018

#### **Nagrada**

Srebrna medalja

### Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,5% vol

Skupne kisline: 5,29 g/l

pH: 3,29

Ostane sladkorja: 4,5 g/l

