

SIVI PINOT Quercus

Svet ga ljubi. Svež, mineralen, rad ima pikantno.

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: sveža aroma grenivke, ananasa in cimeta.

Okus: svilnato z zaključkom po citrusih. Gladko in polnega telesa z žametnim odhodom.

Sommelier priporočja

K hrani: Blesti ob sredozemskih jedeh - od rib, belega mesa do rižot in testenin s pomladno zelenjavo.

Potencial staranja: do 3 leta

Temperatura serviranja: 8-10°C

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

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

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Sivi pinot

Trgatev: izključno ročna

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

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

Mlečno kislinska Fermentacija: ne

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2019 Vinalies Internationales - Francija

2019 Concours Mondial de Bruxelles

Letnik vina

2018

2018

Nagrada

Srebrna medalja

Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 14 % vol

Skupne kisline: 4,77 g/l

pH: 3,7

Ostaneček sladkorja: 4,6 g/l

