

## BELI PINOT Quercus

**Satenasto mehko, s pridihom belega cvetja. Ljubi azijsko hrano.**

### Videz, aroma in okus

**Videz:** slamnato rumene barve

**Aroma:** sortna, spominja na jabolko, grenivko in limono.

**Okus:** satenasto mehko, z ličijem in limono na okusu, zaokroženo z izrazito noto po hruški in belem cvetju.

### Sommelier priporoča

**K hrani:** odlično se prilega lažjim orientalskim jedem, kot so začinjene kozice ali hrustljivo zapečena raca z začimbami.

**Temperatura serviranja:** 8-10 °C.

**Potencial staranja:** do 3 leta.

### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200m

Način vzgoje: enojni Guyot

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

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

#### **Grozdje**

Sorta: 100% beli 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 Decanter World Wine Awards (UK)

#### **Letnik vina**

2018

#### **Nagrada**

Srebrna medalja

### Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,5% vol

Skupne kisline: 5,19 g/l

pH: 3,45

Ostane sladkorja: 3,4 g/l

