

Sauvignonasse (liter)

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: prijetna, spominja na poljsko cvetje.

Okus: polno, zmerno sveže.

Sommelier priporočila

K hrani: zelenjavne jedi, suhe mesnine (pršut), rižota s šparglji.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: najboljše v letu, ko pride na trg.

Na voljo tudi kot odprto vino v [vinotekah](#) in [vinotočkah](#).

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% sauvignonasse

Trgatev: izključno ročna

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 12,5% vol

Skupne kisline: 4,42 g/l

pH: 3,42

Ostane sladkorja: 2,2 g/l

