

SIVI PINOT Bagueri

Videz, aroma in okus

Videz: zlato rumene barve z bakrenim odsevom.

Aroma: zrela hruška, akacija, grenivka, z izraženo aromo kruhove skorje in vanilje.

Okus: mehak, zrel in saden začetek. Bogat okus z uravnoteženimi kislinami. Zaton spremlja prijetna aroma vanilje.

Sommelier priporočila

K hrani: od hladnih predjedi do pomladno-poletnih testenin. Dobro se prileže tudi k morski hrani, vsej perutnini in sirom. Odlično z ne preveč začinjeno azijsko kuhinjo.

Temperatura serviranja: 12 °C.

Potencial staranja: do 10 let.



Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 100-200 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

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

Starost vinogradov: 10-20 let

Tip zemlje: težja, propustna - ilovica in peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Sivi pinot

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija

80% v posodah iz nerjavečega jekla, T= 12-14°C

20% v novih barrique sodčkih

Zorenje

20% v francoskih barrique sodčkih, 5 mesecev »Sur Lie«

80% v posodah iz nerjavečega jekla

Mlečno kislinška fermentacija: samo v barrique sodčkih

Nagrade

Leto in naziv ocenjevanja

2018 Vinalies internationales

Letnik Nagrada

2015 Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 14 % vol

Skupne kisline: 5,34

pH: 3,38

Ostane sladkorja: 4,6 g/l

Veljavno od: 13. 06. 2019