

CHARDONNAY Quercus

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: široka paleta arom - od jabolka, melone in breskve do ananasa.

Okus: gladko in polnega telesa z žametnim odhodom.

Sommelier priporočila

K hrani: izkaže se v družbi telečjega ali svinjskega kotleta in z ribo v pečici.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

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% Chardonnay

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla

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

Mlečno kislinška Fermentacija: ne

Nagrade

| | Year and the name of the evaluation | Vintage | Award |
|------|--|----------------|------------------|
| 2021 | Chardonnay du monde | 2020 | Srebrna medalja |
| 2020 | Decanter World Wine Awards (UK) | 2019 | Bronasta medalja |
| 2020 | Chardonnay du monde | 2019 | Srebrna medalja |
| 2020 | Chardonnay du monde | 2019 | Srebrna medalja |
| 2015 | Chardonnay du monde | 2011 | Srebrna medalja |
| 2015 | Vino Ljubljana | 2011 | Zlata medalja |

Parametri

Letnik vina: 2020



Alkohol: 13,5 % vol
Skupne kisline: 5,25 g/l
pH: 3,48
Ostanek sladkorja: 5,0 g/l

Veljavno od: 11. 12. 2020