

## SIVI PINOT Quercus

### **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 priporočila**

**K hrani:** Ribe, belo meso, rižote in testenine z zelenjavo.

**Potencial staranja:** do 3 leta

**Temperatura serviranja:** 10-12°C

### **Način pridelave**

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Legi 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 kislinška Fermentacija: ne

### **Nagrade**

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2019 Vinalies Internationales - Francija

2019 Concours Mondial de Bruxelles

2020 Vino Slovenija Gornja Radgona 2020

#### **Letnik vina Nagrada**

2018 Srebrna medalja

2018 Zlata medalja

2019 Srebrna medalja

### **Parametri**

Letnik vina: 2020

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,33 g/l

pH: 3,37



Ostanek sladkorja: 4,3 g/l

**Veljavno od: 30. 11. 2020**