

SAUVIGNONASSE Quercus

Videz, aroma in okus

Videz: rumene barve z zlatim odtenkom.

Aroma: značilna edinstvena aroma po poljskem cvetju, bezgu, mandljih in borovih iglicah.

Okus: mineralna svežina, polno telo z bogatimi aromami in dolgim zatonom po mandljih.

Sommelier priporočila

K hrani: Sezonske mineštre, pršut, frika in jedi s šparglji.

Temperatura serviranja: 10-12 °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% Sauvignonasse

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

	Ime in leto ocenjevanja	letnik	nagrada
2017	Concours Mondial Bruxelles (Belgija)	2016	srebrna medalja
2017	Vino Slovenija Gornja Radgona	2016	zlata medalja
2019	Vino Slovenija Gornja Radgona	2018	zlata medalja
2020	Decanter World Wine Awards (UK)	2019	bronasta medalja

Parametri

Letnik vina: 2020

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,44 g/l

pH: 3,36

Ostaneček sladkorja: 3,4 g/l



Veljavno od: 02. 02. 2021