

Peneči muškata selection

Videz, aroma in okus

Videz: Svetlo rumena barva z zelenim odtenkom

Aroma: izrazito muškata, ki nas spomni na okus svežega grozdja.

Okus: sladka breskev in marelica, ki se prepletata z živahnostjo mandarine.

Sommelier priporočila

K hrani: Prijetna kot posladek po večerji. Lepo spremlja popoldneve ob koncu tedna in večere v dobri družbi, najrazličnejše sadne slaščice in pomladno sadje.

Temperatura serviranja: 6-8 °C.

Potencial staranja: do 1 leta.

Način pridelave

Poreklo: Brda

Vinorodni kraji - lege: Cerovo, Višnjevnik

Legi: v, jv

Površina vinogradov: 5 ha

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: fliš, lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanica toplega morskega zraka in vpliva hladnih alpskih vetrov

Fermentacija: 100% v posodah iz nerjavečega jekla

Sekundarna fermentacija: 100% v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje: vsaj 3 mesece na kvasovkah

Zastopanost sort: 100 % rumeni muškata

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 9% vol

Skupne kisline: 5,94

pH: 3,08

Ostane sladkorja: 49,5



Veljavno od: 27. 05. 2019