

## Krasno Rebula

### **Videz, aroma in okus**

Videz: globoko rumene barve z zlatim odtenkom

Aroma: spominja na sredozemske agrume in cedro - zaokrožena z nežno aromo vanilje in sveže kruhove skorje.

Okus: eleganten, svež in harmoničen. Nežna nota sladkih taninov v dolgem zatonu.

### **Sommelier priporočja**

K hrani: osvežilne solate, jedi iz belih morskih rib in morskih sadežev, rižota z zelenjavo ter testenine z zelenjavnimi omakami.

Potencial staranja: do 8 let

Temperatura serviranja: 12 °C

### **Način pridelave**

#### **Poreklo:**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JV, V, J

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120-250 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 15-40 let

Tip zemlje: opoka

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

#### **Grozdje:**

Sorta: 100% rebula

Trgatev: izključno ročna

**Fermentacija:** 100% v 6000l hrastovih sodih

**Zorenje:** 100% v 6000l hrastovih sodih vsaj 12 mesecev

Mlečno kislinska fermentacija: delna



## ***Nagrade***

<b>Year and the name of the evaluation</b>	<b>Vintage</b>	<b>Award</b>
2019 <u>Decanter World Wine Awards (UK)</u>	2016	srebrna medalja
2020 <u>Vino Slovenija Gornja Radgona</u>	2018	Zlata medalja

## ***Parametri***

Letnik vina: 2019

Alkohol: 13 % vol

Skupne kisline: 5,23 g/l

pH: 3,38

Ostanek sladkorja: 4,7 g/l

**Veljavno od: 25. 05. 2021**