

## Krasno Pinot noir

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

Videz: globoko, rubinaste barve z opečnatim odtenkom

Aroma: zrelo rdeče sadje, jagodičevje

Okus: zrelo sadje, lepo izraženi tanini. Prijetno mehko, polnega telesa, s toplim zatonom v ustih.

### **Sommelier priporočila**

K hrani: gosje prsi, tuna, rižota z gobami, dimljen losos

Potencial staranja: do 15 let

Temperatura serviranja: 12-14 °C

### **Način pridelave**

Poreklo:

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J,V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80-150 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: več kot 20 let

Tip zemlje: ilovica

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

Grozdje:

Sorta: 100% modri pinot

Trgatev: izključno ročna

Vinifikacija: 8-10 dni at T=25-28 °C

Fermentacija: 100% v francoskih barrique sodčkih

Zorenje: 100% v francoskih barrique sodčkih

Mlečno kislinska fermentacija: popolna



## **Nagrade**

<b>Leto in ime ocenjevanja</b>		<b>Letnik vina</b>	<b>Nagrada</b>
2018	Vino Ljubljana	2016	Zlata medalja
2020	Vino Slovenija Gornja Radgona	2018	Zlata medalja

## **Parametri**

Letnik vina: 2018  
Alkohol: 13 % vol  
Skupne kisline: 4,49 g/l  
pH: 3,66  
Ostanek sladkorja: 4,2 g/l

**Veljavno od: 18. 12. 2019**