

A plus - belo

Elegantno, globoko, dovršeno.

Videz, aroma in okus

Videz: barve starega zlata z mineralnimi odsevi.

Aroma: razkošna in večplastna. Zrelo sadje, maslene in mineralne note ter fino integrirane začimbe, ki so se razvile med zorenjem v lesu.

Okus: v ustih je polno, masivno in hkrati uravnoteženo, s čvrsto strukturo, ki mu napoveduje izjemno dolgo življenje.

Sommelier priporočila

K hrani: hobotnica na žaru, rižota s tartufi, siri s plemenito plesnijo.

Temperatura serviranja: 15 °C.

Potencial staranja: 10 let in več.



Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase, vključeni v sistem integrirane pridelave, zatravljeni

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Gostota sajenja: 4,000 - 5,000 trsov/ha

Pridelek po trsu:

Rebula 1,0 -1,5 kg

Pikolit max 1,0 kg

Chardonnay 1,5-2,0 kg

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak, ilovica

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

Grozdje:

Rebula 40 %, čas trgatve: 20. september--25. september

Pikolit 30 %, čas trgatve: 25-26. september

Chardonnay 30 %, čas trgatve: 3. oktober

Trgatev:

Izključno ročna, obiranje v lesene zabojčke

Način vinifikacije:

Pridelano samo v kakovostno primernih letinah.

Vsaka sorta je pridelana posebej. Vse grozdje je bilo pred pecljanjem ohlajeno na temp.8°C. Po 48 urah bistrenja s hlajenjem je bil pretočen le popolno bister del mošta. Sledil je pretok v francoske barrique, inokulacija kvasovk in fermentacija. Po končani fermentaciji in poteku mlečnega razkisa je sledilo 12 mesečno zorenje v stiku z drožmi s tedenskim dvigovanjem. Zorenje je potekalo ločeno po sortah, v francoskih barrique sodčkah- medium toasted (Chardonnay v novih sodčkih, Rebula in Pikolit v eno leto starih sodčkih).

Po pripravi zvrsti je zvrst Aplus zorele še 6 mesecev barrique-ih.

Parametri

Letnik vina: 2013

Alkohol: 14% vol

Skupne kisline: 5,49 g/l

pH: 3,33

Ostaneek sladkorja: 2,4 g/l

Veljavno od: 13. 8. 2018