

## Krasno Belo

**Poudarjena mineralnost briške zemlje. Sveža in elegantna bela zvrst.**

### Videz, aroma in okus

**Videz:** slamnato rumene barve z zlato rumenimi odtenki.

**Aroma:** nežne arome po zrelem belem sadju, dišavnicah in poljskem cvetju.

**Okus:** izrazito mineralen, poln, z dolgim zatonom.

### Sommelier priporočila

**K hrani:** zelenjavne rižote, najrazličnejše ribje jedi, ribji carpaccio in začinjeno belo meso.

**Temperatura serviranja:** 12 °C.

**Potencial staranja:** do 3 leta.



### Način pridelave

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Lega: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4000 - 5000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: opoka

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

#### **Grozdje**

Sorta: Rebula, Chardonnay, Sauvignonasse

Trgatev: izključno ročna

**Fermentacija:** Chardonnay: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Rebula: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Sauvignonasse: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

**Zorenje:** v posodah iz nerjavečega jekla, "sur lie" 6 mesecev

Mlečno kislinska fermentacija (MLF): ne

### Nagrade

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2016 Mondial des vins extremes, Italija

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona

2019 Vino Slovenija Gornja Radgona

#### **Letnik vina**

#### **Nagrada**

2015 Srebrna medalja

2015 Zlata medalja

2018 Zlata medalja

### Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,5 % vol

Skupne kisline: 5,42 g/l

pH: 3,36

Ostane sladkorja: 3,3 g/l

**Veljavno od: 29. 04. 2019**