

A+ belo

Elegantno, duboko, prefinjeno.

Izgled, arome i okus

Boja: Boja starog zlata sa mineralnim odsjajima

Aroma: raskošna i višeslojna. Zrelo voće, maslene i mineralne note, fino integrisani začini sazrevanja u drvetu.

Ukus: U ustima je pun, masivan i istovremeno uravnotežen sa čvrstom strukturom, koja mu prorokuje izuzetno dug život.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Hobotnica na žaru, rižoto sa tartufima, sirevi sa plemenitom plesni.

Potencijal starenja: 10 i više godina

Temperatura serviranja: 15°C



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase, uključeni v sistem integrirane pridelave, zatravljeni

Uzgojni način: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Gustoća sadnje: 4,000 - 5,000 trsova/ha

Proizvodnja po trsu:

Rebula 1,0 -1,5 kg

Pikolit max 1,0 kg

Chardonnay 1,5-2,0 kg

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak, ilovača

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskoga zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe:

Rebula 40 %, vrijeme berbe: 20. rujan - 25. rujan

Pikolit 30 %, vrijeme berbe: 25 - 26. rujan

Chardonnay 30 %, vrijeme berbe: 3. listopad

Berba:

Isključivo ručna, berba u drvene kutije

Način vinifikacije:

Uzgaja se samo u kvalitetno primjerenim godištima.

Svaka sorta je uzgojena odvojeno. Sve grožđe je bilo prije odvajanja bobica od peteljki ohlađeno na temp. 8 ° C. Nakon 48 sati bistrenja uz hlađenje pretočen je bio samo potpuno bistri dio mošta. Slijedilo je pretakanje u francuske barrique, inokulacija kvasca i fermentacija. Nakon završene fermentacije i isteku mliječnog razkisanja, slijedilo je 12 mjesечно sazrijevanja u kontaktu s kvascima s tjednim dizanjem. Sazrijevanje je održano posebno za svaku sortu u francuskim barrique bačvama- medium toasted (Chardonnay u novim bačvama, Pikolit i Rebula u jednogodišnjim bačvama).

Nakon priprema vrsta, vrsta Aplus sazrijevala je još 6 mjeseci u barrique-ima.

Parametri

Godište vina (berba): 2013

Alkohol: 14% vol

Ukupne kiseline: 5,49 g/l

pH: 3,33

Ostatak šećera: 2,4 g/l