

Krasno belo

Naglašena mineralnost briške zemlje. Sveža i elegantna bela sorta.

Izgled, arome i okus

Boja: Slamnato žuta boja sa zlatno-žutim odsjajem.

Aroma: Nežne arome zrelog belog voća, aromatičnih biljaka i livadskog cveća.

Ukus: izrazito mineralan, pun, sa dugim zadržavanjem

Sommelier preporučuje

Uz hranu: rižoto sa povrćem, najrazličnija jela od ribe, riblji carpaccio i začinjeno belo meso.

Temperatura serviranja: 12 °C.

Potencijal starenja: do 3 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ , J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4000 - 5000 trsova/ ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor opoka

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

Grožđe

Sorta: Rebula (40%), Chardonnay (30 %), Sauvignonasse (30 %)

Berba: isključivo ručna

Fermentacija:

Chardonnay: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 14 °C

Rebula: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 14 °C

Sauvignonasse: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 14 °C

Zrenje: u posudama od nehrđajućeg čelika, "sur lie" 6 mjeseci

Mliječno kiselinska fermentacija (MLF): bez

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2016 Mondial des vins extremes - Italia

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona - Slovenija

Berba Nagrada

2015 Srebrna medalja

2015 Zlatna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 13,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,42 g/l

pH: 3,36

Ostatak šećera: 3,3 g/l