

REBULA Quercus

Sinonim za Brda - osvežavajuća i nezaboravna.

Izgled, arome i okus

Boja: bistra žuta sa svežom zelenom notom

Aroma: aroma limuna, zelene jabuke, cedrovine, grejpfruta, prijatno zaokružena nežnim mirisom bagrema

Ukus: prijatna svežina, karakteristična za rebulu, koja očisti usta.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: božanstvena sa ribama, morskim plodovima i tipičnom briškom kuhinjom.

Potencijal starenja: do 3 godine

Temperatura serviranja: 8-10 °C

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JI, I, J

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120-220 m

Uzgojni način: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 5,000-6,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10-40 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% Rebula

Berba: isključivo ručna

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

Zrenje: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, 6 mjeseci "sur lie"

Mliječno kiselinska fermentacija: bez

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2015 Mednarodno ocjenjivanje vin Gast - Hrvatska

2018 5 star wines, Vinitaly, Italija

2018 Concours mondial Bruxelles

Berba Nagrada

2014 Srebrna medalja

2017 90 bodova

2017 Zlatna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12,5% vol

Ukupne kiseline: 5,41 g/l

pH: 3,37



Ostatak šećera: 3,9 g/l