

CHARDONNAY Quercus

Neposredan, lagan i osvežavajuć.

Izgled, arome i okus

Boja: slamnato žuta

Aroma: širok spektar mirisa - od jabuke, dinje, breskve, do ananasa

Ukus: glatkog ukusa i punog tela sa somotnim završetkom

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Ističe se u društvu sa telećom ili svinjskom kremenadlom, sa pikantnim jelima od ribe i testeninama sa odlučnim ukusom.

Potencijal starenja: do 3 godine

Temperatura serviranja: 8-10°C

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: 4,000 - 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% Chardonnay

Berba: isključivo ručna

Fermentacija: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

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

Mliječno kiselinaska fermentacija: bez

Parametri

Godište vina (berba): 2019

Alkohol: 13,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,0 g/l

pH: 3,46

Ostatak šećera: 5,2 g/l

