

## SIVI PINOT Quercus

Svet ga voli. Svež, mineralan, voli pikantno.

### Izgled, arome i okus

**Boja:** slamnato žuta

**Aroma:** sveža aroma grejpfruta, ananasa i cimeta

**Ukus:** svilenkast ukus sa završetkom po citrusima. Glatko i punog tela sa somotnim završetkom.

### Sommelier preporučuje

**Uz hranu:** posebno blista uz sredozemska jela – od riba, belog mesa do rižota i testenina sa prolećnim povrćem.

**Potencijal starenja:** do 3 godine

**Temperatura serviranja:** 8-10°C

### Postupak proizvodnje

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, JI

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 – 200 m

Uzgojni način: jednokraki Guyot

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

Starost vinograda: 10 – 25 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

#### **Grožđe**

Sorta: 100% Sivi pinot

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**

2017 Galicja Vitis

#### **Berba Nagrada**

2016 Zlatna medalja

### Parametri

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 14 % vol

Ukupne kiseline: 4,77 g/l

pH: 3,7

Ostatak šećera: 4,6 g/l

