

## PLAVI PINOT Quercus

**Izrazito sortni karakter - divlje jagode i slatki začini dobitna su kombinacija.**

### **Izgled, arome i okus**

**Boja:** prozirno rubinasta sa nijansom boje cigle

**Aroma:** jagode, kupine, dodir začina

**Ukus:** zrelo voće, nežno izraženi peskoviti tanini. Uravnotežen i prijatno mek, punog tela i duge tople završnice.

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** Ovo pitko crveno vino dobro ide uz lososa, rižote sa pečurkama ili povrće na žaru.

**Temperatura serviranja:** 12-14 °C

**Potencijal starenja:** do 5 godina

### **Postupak proizvodnje**

#### **Podrijetlo**

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, J, I

Oblik vinograda: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 80 - 150 m

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: ilovača

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

#### **Grožđe**

Sorta: 100% Plavi pinot

Berba: isključivo ručna

#### **Vinifikacija**

8-10 dana T=25 - 28°C

#### **Fermentacija**

50% u posudama od nehrđajućeg čelika

50% u barrique bačvama

#### **Zrenje**

50% u barrique bačvama

50% u posudama od nehrđajućeg čelika

Mliječno kiselinjska fermentacija: potpuna

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13,5% vol

Ukupne kiseline: 4,8 g/l

pH: 3,69



Ostatak šećera: 2,8 g/l