

CHARDONNAY Bagueri

Elegantna tekstura, izvrсна ravnoteža. Pobednik.

Izgled, arome i okus

Boja: duboko žuta sa nijansom zlatne

Aroma: Sortan miris podseća na citruse, zrele breskve, dinju, maslac, vanilu i lešnike; dopunjuje se sa izrazitom aromom korice hleba.

Ukus: Bogat, a svež i hrskav. Elegantna tekstura, izrazito opažanje mineralnosti. Završnica je duga i baršunasta.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: jela odlučnog ukusa - na bazi pečurki, tartufa, bogata morska hrana i posno nemasno meso sa krem prelivima kao i foi gras.

Potencijal staenja: do 10 godina

Temperatura serviranja: 10-12 °C.



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, JI

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 250 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

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

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: ilovača in pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% Chardonnay

Berba: isključivo ručna

Fermentacija: 100 % u francuskim barrique bačvama

Zrenje: 100% u francuskim barrique bačvama, 9 mjeseci »sur lie«

Mliječno kiselinska fermentacija: djelomična

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2016 Chardonnay du Monde - Francija

2016 Chardonnay du Monde - Francija

2017 Galicja vitis - Poljska

2018 Chardonnay du Monde - Francija

2018 Galicja vitis - Poljska

Berba

2012

2012

2012

2013

2013

Nagrada

Brončana medalja

Zlatna medalja

Prvak

Zlatna medalja

Prvak

Parametri

Godište vina (berba): 2015

Alkohol: 13,5 % vol.

Ukupne kiseline: 5,4 g/l

pH: 3,34

Ostatak šećera: 3,5 g/l