

SIVI PINOT Bagueri

Intenzivan, punog tela. Pinot sivi savremenog stila, koji uvek očarava.

Izgled, arome i okus

Boja: zlatno-žuta sa bakarnim odsjajem

Aroma: zrela kruška, bagrem, grejpfrut, sa izrazitom aromom korice hleba i vanile

Ukus: Mekan, zreo i voćni početak. Bogat ukus sa uravnoteženim kiselinama. Zadržavanje ukusa prati prijatna aroma vanile.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Od hladnih predjela do prolećno-letnjih testenina. Dobro ide i uz morsku hranu, sve vrste peradi i sireve. Odlično ide uz ne previše začinjenu azijsku kuhinju.

Potencijal starenja: do 10 godina

Temperatura serviranja: 12 °C



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 100-200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4,500-5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10-20 godina

Tip tla: teža zemlja, propustna - ilovača i pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Berba: isključivo ručna

Fermentacija

80% u posudama od nehrđajućeg čelika, T= 12-14°C

20% u novim barrique bačvama

Zrenje

20% u francuskim barrique bačvama, 5 mjeseci »sur lie«

80% u posudama od nehrđajućeg čelika

Mliječno kiselinska fermentacija: samo u barrique bačvama

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2016 Beo Wine Challenge - Srbija

2018 Vinalies internationales

Godina Nagrada

2012 Zlatna medalja

2015 Zlatna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2016

Alkohol: 14 % vol

Ukupne kiseline: 5,79

pH: 3,34

Ostatak šećera: 4,8 g/l