

Sivi Pinot

Moderen in v trendu.

Videz, aroma in okus

Videz: limonasto rumene barve

Aroma: grenivka, ananas

Okus: sveže, srednje polnega telesa

Sommelier priporoča

K hrani: Neobremenjeno spremlja poletne solate, ribe, testenine z zelenjavo in pomladanske rižote.

Temperatura serviranja: 8-10°C

Potencial staranja: v temnem prostoru do 2 leti.



Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120 - 220 m

Tip zemlje: lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 100% sivi pinot

Trgatev: 100 % ročna

Fermentacija in zorenje: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2013 Japan wine Challenge

Letnik vina

2012

Nagrada

Bronasata medalja

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 12,5 % vol

Skupne kisline: 5,38 g/l

pH: 3,33

Ostane sladkorja: 5,1 g/l