

REBULA Villa Brici

Živahno osveženje sa aromom mediteranskih citrusa. (image)

Izgled, arome i okus

Izgled: limun žute boje

Aroma: citrusi, cedrovina, zelena jabuka

Ukus: sveže, pitko i živahno

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Neopterećeno dopunjuje letnje salate, ribe, testenine sa povrćem i prolećne rižote.

Temperatura serviranja: 8-10 °C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 1 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120 – 220 m

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% Rebula – autohtona sorta od Goriških brda

Berba: ručna ranija berba

Fermentacija i zrenje: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

U podrumu smo pomoću postupka delimične dealkoholizacije preko selektivno propustljive membrane postigli željeni niži alkoholni stepen.

Parametri

Godište vina (berba): 2016

Alkohol: 11,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,43 g/l

pH: 3,35

Ostatak šećera: 4,2 g/l