

## Zlata rebula

**Živahno osveženje sa aromom mediteranskih citrusa.**

### **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 2 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

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 12,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,33 g/l

pH: 3,31

Ostatak šećera: 3,6g/l