

Penušavi Quercus

Elegantan aperitiv, živahnost mehurića je naprosto osvežavajuća.

Videz, aroma in okus

Boja: svetlo žuta sa zelenim odsjajima, kontinuiran perlage

Aroma: široka i primamljiva. Od cedrovine do zelene jabuke.

Ukus: podudara se sa aromom; elegantan i svež.

Sommelier priporoča

Uz hranu: Idealan aperitiv, lepo ide uz jela od ribe - bakalar, kavijar, koktel od škampa, riblji carpaccio.

Temperatura serviranja: 6-8 °C.

Potencijal starenja: najbolje je sveže, a u tamnom prostoru do 2 godine

Način pridelave

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4.000 - 5.000 trsova/ ha

Starost vinograda: 10 - 25 godina

Tip tla: fliš, lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 50 % Rebula autohtona sorta od Goriških brd, 50 % Chardonnay,

Berba: isključivo ručna

Fermentacija 100% u posudama od nehrđajućeg čelika, T = 14°C

Sekundarna fermentacija: 100 % u charmat tankovima, T=16°C

Zrenje: 100 % u charmat tankovima 10 mjeseci »sur lie«

Parametri

Letnik vina: 2016

Alkohol: 12% vol

Skupne kisline: 7,20 g/l

pH: 2,95

Ostaneak sladkorja: 17,9 g/l

