

## Penušavi Quercus

**Elegantan aperitiv, živahnost mehurića je naprosto osvežavajuća.**

### **Izgled, arome i 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 preporučuje**

**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



### **Postupak proizvodnje**

#### **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**

Godište vina (berba): 2018

Alkohol: 12% vol

Ukupne kiseline: 7,18 g/l

pH: 2,98

Ostatak šećera: 17,4 g/l