

## Bagueri Contesse

**Sveže penušavo vino voćnog mirisa i kremastog ukusa - prefinjen pratilac vaših najznačajnijih susreta.**

### **Izgled, arome i okus**

**Boja:** slamnato žuta sa nijansama zlatne

**Aroma:** bela breskva, citrusi, na kraju med

**Ukus:** satenski ukus, mek i nežno kremast, sa potpunom prirodnom harmonijom

### **Sommelier preporučuje**

**Uz hranu:** svečani aperitiv, ide dobro i uz sireve sa plemenitom plesni, naročito sa gorgonzolom, rockfortom, i svežom bivoljom mozarellom

**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**

85 % rebula, 15 % 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): NV

Alkohol: 12 % vol

Ukupne kiseline: 7,04 g/l

pH: 3,05

Ostatak šećera: 12,2 g/l