

Bagueri ROSÉ

Igra plavog pinota i chardonnaya omogućava širinu interpretacije i bezvremenu eleganciju.

Izgled, arome i okus

Boja: antički roze boju dodatno obogate topli zlatni tonovi. Nežni i spori mehurići su skoro neumorni.

Aroma: Odlična sorta otkriva suptilnu aromu, koja vodi do nežnih cvetova crvenih plodova i citrusa.

Ukus: Satenska tekstura, jasni osećaj malina u završnici. Postojana svežina

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Odličan aperitiv, divna pratnja sušiju i jelima od lososa. Prekrasno ide uz deserte sa šumskim voćem.

Temperatura serviranja: 6-8°C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 2 godine

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Vinorodna područja - položaji: Kozana, Vedrijan, Cerovo, Vipolže

Položaj vinograda: I, SI

Površina vinograda: 3 ha

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

Fermentacija

100% u inox tankovima

Sekundarna fermentacija

u bocama

Zrenje

barem 36 mjeseci na kvascima

Zastupljenost sorti:

60% plavi pinot, 40 % chardonnay



Nagrade

Ocenjivanje

2017 Internationat Rose Championship, Poljska

Berba

medalja

srebrna medalja

Parametri

Godište vina (berba): NV

Alkohol: 12 % vol

Ukupne kiseline: 7,65 g/l

pH: 2,99

Ostatak šećera: 10,5 g/l