

Bagueri ZERO

Penušavo vino za iskusne. Otvoreno i elementarno.

Izgled, arome i okus

Izgled: Žuto-zelena i zlatna - preplitanje svežine i zrelosti osetimo već na prvi pogled. Mali i suptilni mehurići su živahni i energični.

Aroma: Kompleksna i zavodljiva aroma suvog voća sa malčice korice hleba. Uveri nas izrazita mineralnost i istaknuta svežina citrusa.

Ukus: Oseća se pecivo i belo voće, citrusi, puna i harmonična mineralnost, koja doživi svoj vrhunac u ubedljivom i dugom zaključku.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Posebno penušavo vino, za poznavaoce. Najbolje će doći do izraza kao aperitiv, u kombinaciji sa sušijem ili škampima.

Temperatura serviranja: 6-8°C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 2 godine.

Postupak proizvodnje

Način proizvodnje: Klasična metoda

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

Zastupljenost sorti: Chardonnay 50%, plavi pinot 30%, rebula 20%

Fermentacija: 100% u inox tankovima

Sekundarna fermentacija: u bocama

Zrenje: barem 60 mjeseci na kvascima

Degoržiranje: ručno

Dosage: 0 g/L - Brut Nature (bez dodatnog šećera)

Parametri

Godište vina (berba): NV

Alkohol: 12,5% vol

Ukupne kiseline: 7,28 g/l

pH: 2,92

Ostatak šećera: 3,6 g/l

