

Štorija Belo

Kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom Goriška Brda, suvo Sorte: 50% Rebula, 30 % Chardonnay, 20% Sauvignon blanc

Izgled, arome i okus

Izgled: nežne zeleno žute boje

Aroma: svež, aromatičan, osetimo papriku, zovu i bagrem

Ukus: puno i meko

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Odličan pratilac ribljih specijalitea i mediteranske kuhinje.

Temperatura serviranja: 8-10°C.

Potencijal starenja: 1 godinu

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ, J

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 100 - 300 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4,000 - 5,000 trsova/ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 50 % rebula, 30 % chardonnay, 20 % sauvignon

Berba: isključivo ručna

Fermentacija

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

Zrenje

100 % u posudama od nehrđajućeg čelika, 6 mjeseci »sur lie«

Mliječno kiselinna fermentacija: bez

Parametri

Godište vina (berba): 2015

Alkohol: 12 % vol

Ukupne kiseline: 5,08 g/l

pH: 3,36

Ostatak šećera: 1,7 g/l

