

VERDUC

Autohton, sladak i ekscentričan sa aromom bagremovog cveta.

Izgled, arome i okus

Izgled: Nazvan po blagoj zelenoj nijansi, koja se ogleda u inače slamnato žutoj boji

Aroma: lišće šumske jagode, u nastavku prijatna aroma bagremovog cveta.

Ukus: istovremeno i sladak i svež, što odlično ide uz voćne poslastice.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Najbolje ide uz voćne omelete, voćne pite, štrudlu sa višnjama i voćnu pane kotu.

Temperatura serviranja: 12-14°C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 5 godina

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinograda: 2 ha

Oblik vinograda: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 120 - 150 m

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 godina

Tip tla: lapor, peščenjak,

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

Grožđe

Sorta:

100% Verduc, autohtona sorta od Goriških brda

Berba: isključivo ručna u drvenim kutijama

Fermentacija

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Zrenje

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Parametri

Godište vina (berba): 2015

Alkohol: 13 % vol

Ukupne kiseline: 6,66 g/l

pH: 3,49

Ostatak šećera: 71,2 g/l

