

Zlata Rebula (liter)

Kvalitetno vino sa zaštićenim geografskim poreklom Goriška brda, suvo Sorta: 100% rebula

Izgled, arome i okus

Izgled: slamnato žute boje sa zlatnim odsjajem

Aroma: Sveža, voćna, autentična ambasadorka Goriških brda

Ukus: oživljavajuća svežina, harmoničnog ukusa

Sommelier preporučuje

Uz hranu: vino, koje se rado druži sa belom morskom ribom, plodovima mora, testeninama sa povrćem i rižotama.

Temperatura serviranja: 8-10°C

Potencijal starenja: 1 godinu

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblik vinograda: terase

Tip tla: lapor, pješčenjak

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

Grožđe

Sorta: 100% rebula

Berba: isključivo ručna

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12% vol

Ukupne kiseline: 5,01 g/l

pH: 3,31

Ostatak šećera: 3,0 g/l

