

Quercus White Selection - Bag in Box

Posebno izražena mineralnost, puno vino s dugim odlaskom ..i prije svega "TO GO"

Izgled, arome i okus

Izgled: Žute boje s nijansom slame

Aroma: podsjeća na zrelo, žuto voće

Okus: posebno izražen mineralan okus, pun, s dugim odlaskom i tipičnom notom vanilije Sommelier preporučuje

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Lijepo stoji uz izbor tjestenine i rižota. Posebno ga preporučujemo uz divlju, morsku ribu.

Temperatura posluživanja: 11 ° C

Potencijal:starenja: do 3 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Položaj vinograda: JZ , J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80 - 200 m

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Gustoća sadnje: 4000 - 5000 trsova/ ha

Starost vinograda: 10 - 30 godina

Tip tla: lapor opoka

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

Grožđe

Sorta: Chardonnay (60 %), Sauvignonasse (40 %)

Berba: isključivo ručna

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

Sazrijevanje: u posudama od nehrđajućeg čelika i 6 mjeseci velikim hrastovim bačvama

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13 % vol

Ukupne kiseline: 5,15 g/l

pH: 3,43

Ostatak šećera: 2 g/l