

CHARDONNAY Bagueri

Elegantna tekstura, izvrstno ravnotežje. Zmagovalec.

Videz, aroma in okus

Videz: globoko rumene barve z zlatim odtenkom.

Aroma: sortna aroma spominja na citrusse, zrele breskve, melono, maslo, vaniljo in lešnike. Dopolnjena z izraženo noto po kruhovi skorji.

Okus: bogat, a svež in hrustljav. Elegantna tekstura, izrazita zaznava mineralnosti. Odhod je dolg in žameten.

Sommelier priporoča

K hrani: jedi odločnega okusa na osnovi gob in tartufov, bogata morska hrana, pusto meso s kremnimi prelivami ter foie gras.

Temperatura serviranja: 10-12 °C.

Potencial staranja: do 10 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 250 m

Vzgojna oblika: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,000 - 5,000 trsov/ ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: ilovica in peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 100% Chardonnay

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v francoskih barrique sodčkih

Zorenje: 100% v francoskih barrique sodčkih, 9 mesecev »sur lie«

MLEČNO KISLINSKA FERMENTACIJA: delna

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

Letnik vina

Nagrada

2018	Chardonnay du Monde- Francija	2013	Zlata medalja
2018	Galicija vitis- Poljska	2013	Šampion
2019	Chardonnay du Monde- Francija	2015	Srebrna medalja
2019	Galicija vitis- Poljska	2015	Zlata medalja

Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 13,5 % vol.

Skupne kisline: 5,40 g/l



pH: 3,34

Ostaneek sladkorja: 3,5 g/l