

Sauvignon Blanc Quercus

Zapeljiv in monden. Eksplozija svežega sadja.

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: izrazito po bezgu, kiviju, kosmulji in pasijonki.

Okus: srednje polnega telesa, hrustljava svežina in rahlo pikanten zaključek.

Sommelier priporočila

K hrani: eleganten aperitiv, odličen s svežimi solatami, ribjimi jedmi in lahкими siri.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4,500 - 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 20 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Sauvignon blanc

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija

100% v posodah iz nerjavečega jekla, T=12°C

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla, 6 mesecev »sur lie«

Mlečno kislinska fermentacija: ne

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2019 Concours Mondial de Bruxelles

Letnik vina

2018

Nagrada

Srebrna medalja

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13,5% vol

Skupne kisline: 5,29 g/l

pH: 3,29

Ostane sladkorja: 4,5 g/l

