

CHARDONNAY Quercus

Neposreden, lahek in osvežujoč.

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: široka paleta arom – od jabolka, melone in breskve do ananasa.

Okus: gladko in polnega telesa z žametnim odhodom.

Sommelier priporoča

K hrani: izkaže se v družbi telečjega ali svinjskega kotleta, začinjenih ribjih jedi in testenin z odločnim okusom.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, J, V

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

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

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Chardonnay

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla

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

Mlečno kislinška Fermentacija: ne

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 14% vol

Skupne kisline: 5,76 g/l

pH: 3,38

Ostaneček sladkorja: 3,7 g/l

