

BELI PINOT Quercus

Satenasto mehko, s pridihom belega cvetja. Ljubi azijsko hrano.

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve

Aroma: sortna, spominja na jabolko, grenivko in limono.

Okus: satenasto mehko, z ličijem in limono na okusu, zaokroženo z izrazito noto po hruški in belem cvetju.

Sommelier priporoča

K hrani: odlično se prilega lažjim orientalskim jedem, kot so začinjene kozice ali hrustljivo zapečena raca z začimbami.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: do 3 leta.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Lega vinogradov: JZ, JV

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200m

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% beli pinot

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla, T = 14 °C

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

Mlečno kislinska fermentacija: ne

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

Letnik vina

2016

Nagrada

Srebrna medalja

Parametri

Letnik vina: 2017

Alkohol: 14% vol

Skupne kisline: 5,28 g/l

pH: 3,36

Ostane sladkorja: 3,6 g/l

