

MODRI PINOT Quercus

Divje jagode in sladke začimbe so zmagovalna kombinacija.

Videz, aroma in okus

Videz: prosojno rubinasto rdeče barve z opečnatim odtenkom.

Aroma: jagode, robidnice, zeliščni pridih.

Okus: zrelo sadje, nežno izraženi peskasti tanini. Uravnoteženo in prijetno mehko, s polnim telesom in dolgim toplim zatonom.

Sommelier priporoča

K hrani: to pitno rdeče vino se dobro odreže v družbi lososa, rižote z gobami ali zelenjave na žaru.

Temperatura serviranja: 12-14 °C.

Potencial staranja: do 5 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Legra vinogradov: JZ, J,V

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 80 - 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: ilovica

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

Grozdje

Sorta: 100% Modri pinot

Trgatev: izključno ročna

Vinifikacija

8-10 dni T=25 - 28°C

Fermentacija

50% v posodah iz nerjavečega jekla

50% v barrique sodčkah

Zorenje

50% v velikih hrastovih sodih 6 mesecev "sur lie"

50% v barrique sodčkah

Mlečno kislinska fermentacija: popolna

Nagrade

Ime in leto ocenjevanja

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

Letnik Nagrada

2016 Srebrna medalja

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 12,5% vol



Skupne kisline: 4,91 g/l
pH: 3,57
Ostaneček sladkorja: 4,3 g/l

Veljavno od: 10. 01. 2020