

Zlata rebula

Lahkotna osvežitev z aromo mediteranskih citrusov. (image)

Videz, aroma in okus

Videz: limonasto rumene barve.

Aroma: citrusi, cedra, zeleno jabolko.

Okus: sveže, pitno in elegantno.

Sommelier priporočča

K hrani: neobremenjeno spremlja poletne solate, ribe, testenine z zelenjavo in pomladanske rižote.

Temperatura serviranja: 8-10 °C.

Potencial staranja: v temnem prostoru do 2 leti.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 120 - 220 m

Tip zemlje: lapor, peščenjak

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

Grozdje

Sorta: 100% Rebula - avtohtona sorta Goriških Brd

Trgatev: 100 % ročna

Fermentacija in zorenje: 100 % v posodah iz nerjavečega jekla, fermentacija pri nizki temperaturi, da ohranimo sadnost.

Parametri

Letnik vina: 2019

Alkohol: 12,5 % vol

Skupne kisline: 5,42 g/l

pH: 3,6

Ostane sladkorja: 3,6g/l

