

## 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 priporoča**

**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: 2017

Alkohol: 12 % vol

Skupne kisline: 5,4 g/l

pH: 3,31

Ostane sladkorja: 3,0g/l

