

## Sivi pinot

**Monden in trendovski. (image)**

### **Izgled, arome i okus**

**Videz:** limonasto rumene barve.

**Aroma:** grenivka, ananas.

**Okus:** sveže, srednje polnega telesa.

### **Sommelier preporučuje**

**K hrani:** krasno se podaja k sončnim dnevom, mediteranskim rižotam, začinjenim zelenjavnim jedem, perutnini in ribam.

**Temperatura serviranja:** 8-10 °C.

**Potencial staranja:** v temnem prostoru do 2 leti.



### **Postupak proizvodnje**

#### ***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% sivi pinot

Trgatev: 100 % ročna zgodnejša trgatev

**Fermentacija in zorenje:** 100 % v posodah iz nerjavečega jekla, pri nizkih temperaturah, da ohranimo sadnost.

### **Nagrade**

#### **Leto in ime ocenjevanja**

2013 Japan wine Challenge

#### **Letnik vina**

2012

#### **Nagrada**

Bronasata medalja

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,38 g/l

pH: 3,33

Ostatak šečera: 5,1 g/l