

Peneča Rebula

Ikona med peninami. Sveža, žgečkljivo sadna.

Videz, aroma in okus

Videz: limonasto rumene barve z neskončnimi verigami mehurčkov.

Aroma: najprej zadržana, nato pa žgečkljivo sadna (zeleno jabolko in citrusi).

Okus: značilna intenzivnost karakterja rebule, živahna svežina.

Sommelier priporočila

K hrani: osvežujoč aperitiv, spremljevalka lahkih prigrizkov.

Temperatura serviranja: 6-8 °C.

Potencial staranja: najboljše v letu, ko pride na trg, vendar v temnem prostoru do 2 leti.

Način pridelave

Poreklo:

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4.000 - 5.000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: fliš, lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanica toplega morskega zraka in vpliva hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 100 % rebula

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: 100% v inox tankih pri T = 14 °C

Sekundarna fermentacija: 100 % v charmat tankih pri T=16 °C

Zorenje: 100 % v charmat tankih 3 mesece »sur lie«

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vins Extremes (Italija)

2018 5 star wines (Vinitaly) (Italija)

Letnik vina

2016

2017

Nagrada

Srebrna medalja

90 točk

Parametri

Letnik vina: NV

Alkohol: 12 % vol

Skupne kisline: 7,18 g/l

pH: 2,88

Ostanek sladkorja: 8,7 g/l

