

VERDUC

Avtohtoni sladki posebnež z aromo akacijevega cveta.

Videz, aroma in okus

Videz: Ime je dobil po rahlo zelenem odtenku, ki se odseva v sicer slamnato rumeni barvi

Aroma: listje gozdne jagode, v nadaljevanju prijetna aroma akacijevega cveta.

Okus: sladek in svež obenem, kar odlično spremlja sadne sladice.

Sommelier priporoča

K hrani: Najbolje se poda k sadnim omletam, sadnim pitam, višnjevem zavitku in sadnim strjenkam.

Temperatura postrežbe: 12-14°C

Potencial staranja: v temnem prostoru do 5 let

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinogradov: 2 ha

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 120 - 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak,

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

Grozdje

Sorta:

100% Verduc, avtohtona sorta v Brdih

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 13 % vol

Skupne kisline: 6,66 g/l

pH: 3,49

Ostane sladkorja: 71,2 g/l



Veljavno od: 9. 6. 2017