

Penina Quercus Rosé

Šarm polne strukture in očarljiva eleganca, ki jo premorejo le roseji.

Videz, aroma in okus

Videz: nežno roza barve z vijoličnimi odsevi.

Aroma: divje jagode, češnje in maline.

Okus: se razvija s prijetnim občutkom svežine in zaključkom po sladkih mandljih in ribezu.

Sommelier priporoča

K hrani: osvežujoč aperitiv, izvrsten ob ribah (dimljen losos, ribe na žaru, hobotnica v solati, brodet).
Podpira hladne narezke, celo nekatere mesne krožnike in sadne solate.

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: 50 - 200m

Gostota sajenja: 4000 - 5000 trsov/ha

Starost vinogradov: 15 - 25 let

Tip zemlje: lapor, fliš

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

Grozdje

Sorta: Modri pinot

Trgatev: izključno ročna

Fermentacija: Po Charmat metodi, 10 mesecev »sur lie«

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 12 % vol

Skupne kisline: 6,43 g/l

pH: 2,95

Ostane sladkorja: 21,5 g/l

Veljavno od: 17. 05. 2019