

## Penina Rosé Quercus

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:** najboljši 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: 2016

Alkohol: 12 % vol

Skupne kisline: 7,42 g/l

pH: 2,97

Ostane sladkorja: 7,1 g/l

