

## Krasno pinot noir

**Vino s karakterom - puno, s toplim završetkom.**

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

Izgled: duboke, rubinske boje s ciglastom nijansom

Aroma: zrelo crveno voće, bobičasto voće

Okus: zrelo voće, lijepo izraženi tanini. Prijatno meko, punog tijela, s toplim završetkom u ustima.

### **Sommelier preporučuje**

Uz hranu: guščja prsa, tunjevina, rižoto s gljivama, dimljeni losos

Potencijal starenja: do 15 godina

Temperatura serviranja: 12-14°C



### **Postupak proizvodnje**

Porijeklo:

Vinogradsko područje: Brda

Položaj vinograda: JZ, J, I

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 80-150 m

Oblik uzgoja: jednostruki Guyot

Gustoća sadnje: 5,000 trsova / ha

Starost vinograda: više od 20 godina

Tip tla: ilovača

Klima: submediteranska, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe:

Sorta: 100 % plavi pinot

Berba: isključivo ručna

Vinifikacija: 8-10 dana pri T=25-28 °C

Fermentacija: 100 % u francuskim barrique bačvama

### **Nagrade**

	<b>Leto in ime ocenjevanja</b>	<b>Letnik vina</b>	<b>Nagrada</b>
2018	Vino Ljubljana	2016	Zlata medalja

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 13 % vol  
Ukupne kiseline: 5,38 g/l  
pH: 3,51  
Ostatak šećera: 3,2 g/l