

## Krasno rebula

**Elegantna rebula sa čvrstom strukturom i prepoznatljivom briškom mineralnošću.**

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

Izgled: duboke žute boje sa zlatnom nijansom

Aroma: podsjeća na sredozemne agrume i cedar - zaokružena nježnom aromom vanilije i svježih korice kruha.

Okus: elegantan, svjež i harmoničan. Nježna nota slatkih tanina u dugom završetku.

### **Sommelier preporučuje**

Uz hranu: osvježavajuće salate, jela od bijele morske ribe i plodova mora, rižoto s povrćem te tjestenine s umacima od povrća.

Potencijal starenja: do 8 godina

Temperatura serviranja: 12 °C



### **Postupak proizvodnje**

#### **Porijeklo:**

Vinogradsko područje: Brda

Položaj vinograda: JI, I, J

Oblik vinograda: terase

Nadmorska visina: 120-250 m

Oblik uzgoja: jednostruki Guyot

Gustoća sadnje: 5000 trsova/ha

Starost vinograda: 15-40 godina

Tip tla: lapor

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

#### **Grožđe:**

Sorta: 100 % rebula

Berba: isključivo ručna

**Fermentacija:** 100 % u 6000 l bačvama od hrastovine

**Zrenje:** 100 % u 6000 l bačvama od hrastovine, barem 12 mjeseci

Mliječno kisela fermentacija: djelimična

### **Parametri**

Godište vina (berba): 2016

Alkohol: 13,5 % vol  
Ukupne kiseline: 5,47 g/l  
pH: 3,33  
Ostatak šećera: 3,1 g/l