

Sivi Pinot

Moderan i u trendu.

Izgled, arome i okus

Izgled: limun žute boje

Aroma: grejpfrut, ananas

Ukus: sveže, srednje punog tela

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Divno ide u sunčanim danima, uz mediteranske rižote, začinjena jela od povrća, perad i ribe.

Temperatura serviranja: 8-10°C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 2 godine



Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinograda: terase

Nadmorska visina: 120 - 220 m

Tip tla: lapor, pješčenjak

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe

Sorta: 100% sivi pinot

Berba: 100 % ručna berba

Fermentacija i zrenje: 100 % u posudama od nehrđajućeg čelika

Parametri

Godište vina (berba): 2017

Alkohol: 12,5 % vol

Ukupne kiseline: 5,38 g/l

pH: 3,33

Ostatak šećera: 5,1 g/l