

Chardonnay - Rebula (box)

Deželno vino PGO Sorti: chardonnay in rebula

Videz, aroma in okus

Videz: slamnato rumene barve.

Aroma: sadna, spominja na citruse in breskve.

Okus: v ustih je prijetno živahno, gladko in srednje polnega telesa.

Sommelier priporočila

K hrani: idealno s predjedmi, testeninami, rižotami, belim mesom in ribjimi jedmi.

Temperatura serviranja: 10-12 °C.

Potencial staranja: po odprtju posode do osem tednov. Ne staramo.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Gostota sajenja: 4,000 - 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 30 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta: 60% chardonnay, 40 % rebula

Trgatev: izključno ročna

Vinifikacija

8-10 dni T=25 - 28°C

Fermentacija

100 % v posodah iz nerjavečega jekla pri T= 14 °C

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Parametri

Letnik vina: 2018

Alkohol: 13% vol

Skupne kisline: 5,12 g/l

pH: 3,4

Ostane sladkorja: 2,4 g/l

