

## Contesse

**Sveža penina sadnega vonja in kremastega okusa - prefinjena spremljevalka vaših najpomembnejših srečanj.**

### **Videz, aroma in okus**

**Videz:** slamnato rumene barve z zlatimi odtenki.

**Aroma:** bela breskev, citrusi, na koncu med.

**Okus:** satenast, mehak in nežno kremast okus s popolno naravno harmonijo.

### **Sommelier priporočila**

**K hrani:** kot **slavnostni aperitiv**, **poda pa se tudi k** sirom s plemenito plesnijo, predvsem k mazavi gorgonzoli in rokforju, ter k sveži bivolji mocareli.

**Temperatura serviranja:** 6-8 °C.

**Potencial staranja:** najboljše v letu, ko pride na trg, vendar v temnem prostoru do 2 leti.



### **Način pridelave**

#### **Poreklo**

Vinorodni okoliš: Brda

Oblika vinogradov: terase

Nadmorska višina: 80 - 200 m

Način vzgoje: enojni Guyot

Gostota sajenja: 4.000 - 5.000 trsov/ ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: fliš, lapor, peščenjak

Podnebje: submediteransko, mešanica toplega morskega zraka in vpliva hladnih alpskih vetrov

#### **Grozdje**

85 % rebula, 15 % chardonnay

Trgatev: izključno ročna

#### **Fermentacija**

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

#### **Sekundarna fermentacija**

100 % v charmat tankih pri T=16°C

#### **Zorenje**

100% v charmat tankih, 10 mesecev »sur lie«

### **Parametri**

Letnik vina: NV

Alkohol: 12 % vol

Skupne kisline: 7,04 g/l

pH: 3,05

Ostane sladkorja: 12,2 g/l