

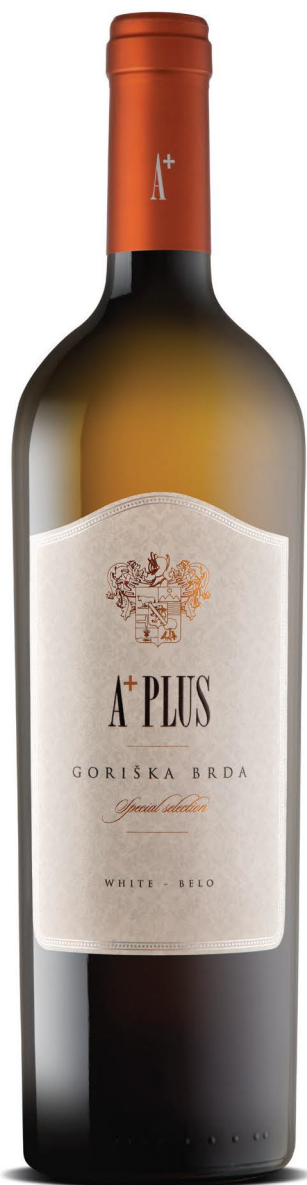


A+ PLUS

Special selection

WHITE - BELO

TEHNIČNI PODATKI



LETNIK:
2017

ALKOHOL:
14,5% VOL

SKUPNE KISLINE:
5,36 G/L

PH:
3,43

OSTANEK SLADKORJA:
Suho

SORTE:
chardonnay,
rebula, pikolit

NASVET SOMMELIERJA

Vino postrezite ohlajeno na 14 °C. Priporočamo ga h hobotnici na žaru, rižoti s tartufi in k sirom s plemenito plesnijo. A Plus belo ima potencial staranja 10 let in več.

Briška klima spaja svežino hladnih alpskih vetrov in toplega sredozemskega zraku, kar daje tukajšnjim vinom bogato aromatiko. Najbolj prepoznavna značilnost briških vin pa je mineralnost, ki izhaja iz posebne zemlje – opoke.

VINOGRADI

Zatravljeni terasasti vinogradi ležijo na strmih pobočjih, kjer je mogoča skoraj izključno ročna obdelava. Vinogradi so na najboljših sončnih legah, način vzgoje večinoma enojni Guyot. Vsi vinogradi so vključeni v sistem integrirane pridelave.

Vinogradi rebule, stare briške sorte, se nahajajo v vaseh Šmartno, Neblo, Kojsko in Višnjevnik, na 100–200 nadmorske višine. Zemlja je peščenjak in lapor, gostota sajenja je 5000 trt/ha. Na trsu je med 1–1,5 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala septembra.

Vinograd pikolita, tipične briške sorte, se nahaja na Dobrovem, na 200 nadmorske višine. Zemlja je peščenjak, gostota sajenja je 4000 trt/ha. Na trsu je manj kot 1 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala oktobra.

Vinogradi chardonnay-ja se nahajajo v vaseh Hruševlje, Biljana in Vipolže na 60–150 nadmorske višine. Zemlja je peščenjak, lapor in ilovica, gostota sajenja je 4000–5000 trt/ha. Na trsu je med 1,5 in 2 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala septembra.

PRIDELAVA

Pridelano samo v kakovostno najboljših letnikih. Vsaka sorta je predelana posebej. Vse grozdje je bilo razpepljeno, kratko macerirano in stisnjeno pri nizkih tlakih. Po 48 urah bistrenja s hlajenjem je bil pretočen le popolnoma bister del mošta v francoske barrique in fermentacija v njih. Po končani fermentaciji in poteku mlečnega razkisa je sledilo 12 do 24-mesečno zorenje v stiku z drožmi, s tedenskim dvigovanjem. Zorenje je potekalo ločeno po sortah. Po pripravi zvrsti je vino zorelo v inox posodah.

VINO

Vino je barve starega zlata z mineralnimi odsevi. Aroma je razkošna in večplastna. Čutiti je zrelo sadje, maslene in mineralne note ter fino integrirane začimbe, ki so se razvile med zorenjem v lesu. Vino je v ustih polno, masivno in hkrati uravnoteženo, s čvrsto strukturo, ki mu napoveduje izjemno dolgo življenje.

www.debaguer.si

KLET BRDA, z.o.o. Dobrovo, Zadržna cesta 9, 5212 Dobrovo, Slovenija
T +386 (0)5 33 10 100, info@klet-brda.si



VEGAN
FRIENDLY



HAND
PICKED