



VIRGO

méthode classique

BRUT NATURE

TEHNIČNI PODATKI



ALKOHOL:
12,5% VOL

SKUPNE KISLINE:
6,43 G/L

PH:
3,21

OSTANEK SLADKORJA:
Brut Nature

SORTE:
chardonnay,
modri pinot, rebula

NASVET SOMMELIERJA

Penino postrezite ohlajeno na 6 °–8°C. Najbolje se bo odrezala kot aperitiv v kombinaciji s sušijem ali rakci.

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 stari med 10 – 30 let in so vključeni in sistem integrirane pridelave.

Vinogradi chardonnay-ja, modrega pinota in rebule se nahajajo v vaseh Hruševlje, Biljana, Vipolže, Kojško, Cerovo, Višnjevnik, Krasnem, Vedrijanu in Šmartnem na 100–280 m nadmorske višine. Zemlja je peščena ilovica, gostota sajenja trt je med 4000 in 5000 trt/ha. Na trsu je med 2 in 3 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala sredi avgusta.

PRIDELAVA

Vsaka sorta je pridelana posebej. Fermentacija je potekala 7 mesecev, ločeno v inox posodah za chardonnay, modri pinot in rebulo. Tako smo dobili osnovno vino z 11% alkohola. Sledila je združitev vseh treh sort. Vino je bilo nato pretočeno v 1,5-litrsko steklenico, kjer je potekla sekundarna fermentacija. Vino je na kvasovkah (sur lie) ležalo vsaj 6 let. Sledi ročno degožiranje in dodajanje likerja brez dodanega sladkorja (pas dose).

Število steklenic: 400-800 na leto.

VINO

Penina je rumenozelene in zlate barve, drobni in subtilni mehurčki so živahni in energični. Njena aroma je kompleksna in zapeljiva, zaznati je suho sadje s kančkom kruhove skorje. Prepriča izrazita mineralnost in poudarjena svežina citrusov. Na okusu je zaznati pecivo in bele sadeže, citruse ter polno in harmonično mineralnost, ki doživi vrhunec v prepričljivem in dolgem zaključku.

www.debaguer.si

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



VEGAN
FRIENDLY



HAND
PICKED