

BLANC DE BLANCS

Temelj naše vinske zgodbe

Čista 100 % Rumena Rebula. Edinstveni izraz naše regije in identitete.



BLEND – VINIFIKACIJA

Blend je pripravljen iz 100% Rumene Rebule tekočega letnika, prve in najpomembnejše sorte iz naše regije. Mešanici in vsakemu letniku je dodana rezerva od 20 do 25% osnovnega vina iz prejšnjega letnika.

Podrobnosti vinifikacije:

Ročna trgatav,

Kontrolirana, hladna, prva fermentacija s selekcijoniranimi kvasovkami.

Zorenje sekundarne fermentacije min. 36 mesecev.

Doziranje : 10 ml/steklenica



DEGUSTATIVNE NOTE

Zlato rumene barve z nežnimi zlatimi odsevi. Izrazito penjenje z vztrajnim sproščanjem mehurčkov.

Intenzivno na nosu, s svežimi notami sadja, predvsem zrelih agrumov.

Na okusu elegantno z rahlimi notami citrusov, hruške in prepletom kruhove skorje (brioche).

Dolgo, z zelo osvežujočim koncem.



IZ KOZARCA NA KROŽNIK

Penina za aperitive, predvsem spomladi in poleti. Je odlična spremljava za morsko hrano in različne hladne predjedi; brancinov carpaccio ali tartar iz orade. Izjemno se poda tudi k prvim jedem.

