

BELI TENOR

VINIFIKACIJA

Ena izmed avtohtonih in simbolnih sort v Goriških Brdih. Grozdje trgano ob pravem času in pri polni zrelosti, ločimo od pecljev in izvedem ohladno maceracijo, ki traja od 2 do 3 dni. Nato macerirana drozga preide na lahko stiskanje. S tem pridobimo cvet najboljšega mošta. Sledi začetek fermentacije z selekcijoniranimi kvasovkami pod kontrolirano temperaturo 16 °C. Vino nato zori v inox cisternah kjer pride do dolgih procesov batonnage, ki vinu ohranijo svežino, strukturo in svoj sorten vonj. V prvih pomladnih mesecih vino preide na zadnji proces stekleničenja.

ZNAČILNOSTI IN OPIS VINA

Vino z finim in harmoničnim vonjem. Polno telo z dolgim pookusom, bogatimi aromami po tropskem sadju, citrusih in s rahlo noto mandlja, hruške in akacije. Na okusu mehko, in svilnato z elegantno strukturo.

Regija Brda – Slovenia

Vinogradi Šmartno, Gmajna

Starost vinogradov 15 - 35 let

Višina vinogradov 150 - 200 nadmorske višine

Lega vinogradov severo-zahod

Zemlja laporna tla ali opoka

Trgatev ročna v sredini septembra

Vinifikacija hladna maceracija približno 2 dni in nato

kontrolirana fermentacija v v inox posodah s

selekcijoniranimi kvasovkami.

Zorenje 12 mesecev v inox posodah

Zorenje v steklenicah minimalno za 6 mesecev

Alkohol 13,00 % vol

Skupne kisline 5,2 g / l

Steklenice na voljo 0,75 l, 1,5 l (Magnum)

Temperatura serviranja 12 ° C

