

NATURE ZERO

Definicija čistosti in originalnosti

Elegantna kombinacija med chardonnayem in rumeno rebulo.



BLEND – VINIFIKACIJA

Blend je pripravljen iz 60% Rumene Rebule in 40% Chardoannaya iz tekočega letnika. Zero se prideluje samo pri izjemnih letnikih in ne pri vsaki trgovki.

Podrobnosti vinifikacije:

Ročna trgatev,

Kontrolirana, hladna, prva fermentacija s selekcioniranimi kvasovkami.

Zorenje sekundarne fermentacije min. 72 mesecev.



DEGUSTATIVNE NOTE

Barva je zlato rumene barve z zlatimi odsevi. Dolgotrajno penjenje in zelo obstojna pena. Na nosu je strukturen a obenem svež, napolnjen z vonjavami po zrelem sadju, lešnikih akacijevem medu in pečenih mandljih.

Sekundarne vonjave odkrivajo še večji spekter kot so note po kruhovi skorji.

V ustih je uravnoteženo, zaokroženo in polnega okusa, z notami po zrelih sadežih sliv in nektarin. Zaključek je dolg, z lepim ujemanjem med chardonnayem in značilno noto zrele rumene rebule.



IZ KOZARCA NA KROŽNIK

Zrelejša penina namenjena za resnejše aperiteve ali za spremljavo celotnega kosila ali večerje. Lepo se poda k svežim ostrigam ali k prvim jedem kot so klasične testenine z raznimi okusi.

