

RUMENA REBULA

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

Elegantno, intenzivno in srednje sadno, z izvrstno specifično nežno cvetico. Prisotne so note bogate mineralnosti in zelenega jabolka.

Regija Brda – Slovenia

Vinogradi Vrh, Šmartno

Starost vinogradov 49 - 53 let

Višina vinogradov 200 - 250 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 12,50 % vol

Skupne kisline 6,5 g / l

Steklenice na voljo 0,75 l

Temperatura serviranja 12 ° C

