PENINA · REBULA 100 %

BLANC DE BLANCS

Dovršenost in preciznost skozi rebulo.



PRVI VTIS

Penina Blanc de Blancs, pridelana iz skrbno izbranih rebul različnih leg in letnikov, se predstavi v sijoči zlato rumeni barvi z elegantnimi odtenki, ki odražajo zrelost in kompleksnost.

Izjemno drobni mehurčki se enakomerno dvigajo ter ustvarjajo fino, obstojno peno. Vizualni vtis razkriva preciznost pridelave in napoveduje večplastno penino z izrazitim karakterjem.

VONJ

Aromatika je prefinjena, kompleksna in harmonična. V ospredju se razkrivajo note zrelega rumenega sadja, jabolka in citrusov, ki jih dopolnjujejo nežne cvetne nianse in subtilni toni suhega cvetja.

Zorenje na kvasovkah prispeva diskretne note brioša in finih pekovskih odtenkov, medtem ko raznolikost leg in letnikov doda globino ter izrazito mineralnost.

OKUS

Na okusu je vino strukturirano, natančno in uravnoteženo. Sveža kislina daje jasen občutek energije, medtem ko kompleksnost izvira iz premišljene sestave različnih leg in letnikov.

Izjemno drobni mehurčki poudarjajo eleganco in ustvarjajo fino, kremozno teksturo. Zaključek je dolg, čist in izrazito mineralen, z občutkom preciznosti in dovršenosti.

ANALITIČNI PODATKI

LETNIK	N/V — do štirje letniki v mešanici
SORTA	Rebula 100 %
VINIFIKACIJA	Mehko stiskanje s celimi grozdi, bistrenje z naravnim usedanjem
BIOLOŠKI RAZKIS	Brez
ČAS STARANJA NA DROŽEH	Najmanj 36 mesecev
DOZIRANJE	4,3 g/l — extra brut
PROSTORNINA	0,75 l

Brez biološkega razkisa

Jabolčna kislina ostane v vinu nedotaknjena. Od tod napetost, svežina in sposobnost, da se penina v steklenici razvija leta. Tako delamo vse naše penine razen Roséja.