

PENINA · KLASIČNA METODA

CUVÉE BRUT

Podpis naše vizije in smeri.

PRVI VTIS

Zlato rumena barva z rahlimi toplimi odtenki nakazuje eleganco in stil hiše. Fini, enakomerni mehurčki se dvigajo v živahnem ritmu in ustvarjajo obstojno, kremasto peno, ki priča o natančno vodeni sekundarni fermentaciji po klasični metodi.

Vizualni vtis je čist, prefinjen in obljublja kompleksnost.

VONJ

Aromatika je sveža in izrazito čista. V ospredju zaznamo citrusne note limone, ki se prepletajo z nežnimi odtenki zelenega jabolka.

Subtilna sled mediteranskih zelišč in rahla kruhova skorjica dodata globino, ne da bi preglasila svežino. Profil ostaja eleganten in uravnotežen, ustvarjen za široko uživanje.

OKUS

Na okusu se razkrije živahna, osvežujoča kislina, ki daje vinu energijo in pitnost. Suh stil (brut) je lepo uravnotežen, brez odvečnega sladkorja, kar poudari čistost in preciznost izraza.

V ustih se razvijejo note zrelega jabolka, citrusov in rahla mineralnost, ki preide v dolg, svež in eleganten zaključek z nežnim pridihom kvasnih tonov.

ANALITIČNI PODATKI

LETNIK	N/V
SORTI	Rebula 55 %, Chardonnay 45 %
VINIFIKACIJA	Mehko stiskanje s celimi grozdi, bistrenje z naravnim usedanjem
BIOLOŠKI RAZKIS	Brez
ČAS STARANJA NA DROŽEH	Najmanj 36 mesecev
DOZIRANJE	3,8 g/l — 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.