

Chardonnay

2016



Značilnosti in opis vina

Lepo, skladno vino zmernega telesa zaznamuje bistra rumena barva. Vonj je intenziven in kompleksen. Vonjave s časom pridobivajo na vonju po belem cvetju s pridihom bele breskve in posušenega sadja ter nekoliko nežnim dotikom citrusov in začimb. V ustih se lepo razvije. Zanj so značilni sveži in živahni mineralni toni. Je dolgo obstojno, zelo očarljivo, z nežno teksturo in povsem sortno značilno.

K hrani

Chardonnay - najbolj poznano belo suho vino - je primerno tako za sodobno ustvarjalno kuhinjo kakor za tradicionalno. Izvrsten je kot aperitiv. Lahko je tudi vino zabav. Skladen je z različnimi jedmi, kot so riževi zvitki v kombinaciji s surovo ribo (suši), ocvrte jedi na mesni, morski ali zelenjavni osnovi, solate, ne preveč začinjene testenine in rižote, bela riba na žaru ali v soli, zelenjava na žaru, njoki s paradižnikovo omako, ocvrta salama v vinu in celo ocvrt pršut s polento.

Potencial staranja

Za pitje primeren mlad. Z zorenjem pridobiva na mineralnosti. Nekateri letniki zdržijo v steklenici tudi po deset let.

Sorta grozdja: chardonnay

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija, Collio - Italija

Vinogradi: Gredic, Ceglo, Jordano

Starost vinogradov: 17 - 30 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 - 250 m

Lega vinogradov: jug-zahod / jug-vzhod

Sestava tal: lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)

Trgatev: ročna - konec avgusta

Vinifikacija:

maceracija 12 do 24 ur, vretje z naravnimi kasovkami lastnega grozdja v nerjaveči posodi.

Zorenje: 7 mesecev na kvasovkah v nerjaveči posodi

Zorenje v steklenici: najmanj mesec dni

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,1 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 6.600 steklenic v maju 2017

Temperatura za serviranje: 12 °C