

Rebula

2015



Značilnosti in opis vina

Rebula je avtohtona sorta, ki je svoj dom našla v Brdih že v 12. stoletju. V preteklosti je bilo to skromno, dokaj enostavno vino, saj je bilo trto možno močno obremeniti. Na briških lapornatih tleh (opoki) pod vplivom blagega mediteranskega podnebja naša rebula iz srednje starih vinogradov daje izjemne rezultate. Pridelana Rebula Brda Classic ima svetlo rumeno barvo z zlatimi odsevi, izvrstno specifično nežno cvetico (zaznave limone, zelenega jabolka, citrusov in grenivke) in izražen sadni okus. Elegantnost telesa, svežina in zaznavna mineralnost se med seboj dopolnjujejo v svojstven okus, vse do njene odličnosti.

K hrani

Vino je izjemno primerno kot aperitiv v spomladanskih in poletnih mesecih. Lahko ga kombiniramo k vsem zelenim solatam, zelenjavam, špargljem, belemu mesu, morskim sadežem, različnim zelenjavnim rižotam. Prav posebej jo priporočamo k sodobni kuhinji, tudi k sušiju.

Potencial staranja

Njen razvoj se v steklenici lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

Sorta grozdja: rebula

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija

Vinogradi: Medana

Starost vinogradov: 57 - 62 let

Nadmorska višina vinogradov: 200 - 250 m

Lega vinogradov: sever - zahod

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

Trgatev: ročna, v začetku oktobra

Vinifikacija:

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

Zorenje: 8 mesecev na kvasovkah v nerjaveči posodi

Zorenje v steklenici: najmanj mesec dni

Vsebnost alkohola: 13,0 % vol

Skupna kislina: 5,4 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 12.000 steklenic v juliju 2016

Temperatura za serviranje: 10 - 12 °C