

Sauvignon Vert

2008



Značilnosti in opis vina

Z letnikom 2019 smo naš Sauvignonasse (botanično ime) preimenovali v Sauvignon Vert, ki je originalno ime te sorte. Sauvignon Vert kot sorta izvira iz severne Italije in ga v Brdih razen nas prideluje le še nekaj pridelovalcev. Za vino je značilna rumena barva z zlatim odtenkom. Pozna trgategv izjemno zdravega in dozorelega grozdja vinu daje ob mineralni svežini ekstremno polno telo, z bogatimi aromami in dolgim pookusom. Če vino za nekaj časa pustimo v kozarcu, se v njem razvijejo kompleksnejše, nežne in nevsiljive arome, ki se pomikajo od začetnih zeliščnih not proti vonju suhega poljskega cvetja. Na okusu izraža elegantnost podkrepjeno z izrazito mineralno noto in rahlim karakterističnim odhodom zrelih mandljev.

K hrani

Sauvignon Vert lahko ponudimo kot odličen samostojen aperitiv. Običajno ga kombiniramo s širokim spektrom začetnih jedi. Izjemno se poda h kuhanim špargljem z nastrganim, trdo kuhanim jajcem, avokadovo kremo in lahkim solatnim prelivom; k testeninam in rižotam z različno zelenjavo; omletam z artičokami ali različnimi zelišči; k morskim hladnim predjedem; popečeni zelenjavi; mesnim medaljončkom, nadevanemu piščancu,...

Potencial staranja

Čeprav je Sauvignon Vert priljubljen kot mlado vino, se njegov razvoj v steklenici ob primernih letnikih lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

Sorta grozdja: sauvignonasse

Vinorodni okoliš: Collio - Italija

Vinogradi: Zegla, Podgredic

Starost vinogradov: 20-40 let

Nadmorska višina vinogradov: 120/250 m

Lega vinogradov: sever-zahod

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

Trgatev: ročna - konec septembra, začetek oktobra

Vinifikacija:

maceracija 12 ur, vretje v inoks posodi

Zorenje: 8 mesecev na kvasovkah v inoks posodi

Zorenje v steklenici: najmanj mesec dni

Vsebnost alkohola: 13,5% vol

Skupna kislina: 4,8 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 9.066 steklenic v mesecu maju

Temperatura za serviranje: 10-12 °C