

# Sauvignon Vert

2013



## 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 podkrepljeno 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 morskimi hladnim predjedem; popečeni zelenjavi; mesnim medaljončkom, nadevanemu piščancu,...

## Potencial staranja

Čprav 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:** 25-45 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 120/250 m

**Lega vinogradov:** sever-zahod

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

**Trgatev:** ročna - v začetku septembra

**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% vol

**Skupna kislina:** 5,15 g/l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 5.733 steklenic v juniju 2014

**Temperatura za serviranje:** 10-12 °C