

Sauvignon Vert

2018



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 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, Podgredič

Starost vinogradov: 30 - 50 let

Nadmorska višina vinogradov: 120 / 250 m

Lega vinogradov: sever - zahod

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

Trgatev: ročna - v začetku septembra

Vinifikacija:

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

Zorenje: 6 mesecev na kvasovkah v nerjaveči posodi

Zorenje v steklenici: najmanj mesec dni

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,3 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 5.066 steklenic v februaru 2019

Temperatura za serviranje: 10 - 12 °C