

# Rebula Cru Selection

2016



## Značilnosti in opis vina

Barva je jantarna in živahna. Vonj je intenziven, trajen in kompleksen (popečen kruh, začimbe, suho sadje, lešniki, jabolka, med, kutina ...). Okus je skoraj zemeljski, izjemno mineralen - značilen za to sorto, predelano s postopkom podaljšane maceracije. Tanini so zaznavni, lepo vkomponirani v elegantno strukturo telesa. Vino ima značilno zaznavno rustikalno noto. Po okus je dolg in prijeten. Kljub podaljšani maceraciji in zorjenju v različnih lesenih posodah iz vina govori grozdje.

## K hrani

Mesne predjedi in različne juhe (npr. kremne - gobove, zelenjavne), različno pripravljene tako morske kot sladkovodne ribe (soške postrvi), losos. Vino lahko družimo tudi z glavnimi jedmi na bazi tartufov in s svežimi, ne pikantnimi siri.

## Potencial staranja

Primerno za pitje, z odličnim potencialom staranja vsaj deset let.

**Sorta grozdja:** rebula

**Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija

**Vinogradi:** Medana - Jama, Jordano

**Starost vinogradov:** 52 - 56 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 200 - 250 m

**Lega vinogradov:** sever - zahod

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

**Trgatev:** ročna, selekcioniranje grozdja - začetek oktobra

**Vinifikacija:**

Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 3000-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi (tino), 6 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

**Zorenje:** 12 mesecev v 3.000-litrskem hrastovem sodu (tino) na kvasovkah in 6 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono)

**Zorenje v steklenici:** najmanj 4 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 13 % vol

**Skupna kislina:** 5,3 g / l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 3.066 steklenic 0,75 l v maju 2018, brez čiščenja in filtracije

**Temperatura za serviranje:** 15 °C