

# Sauvignon Blanc Cru Selection

2008



## Značilnosti in opis vina

Prevladuje intenzivna zlato rumena barva. Težko opisljivo bogastvo arom, ki jih to vino nosi v sebi, napoveduje dolgo obstojnost vonjav, ki se stopnjujejo od mediteranskih zelišč in zaznavne note paprike, prek svetlega tobaka, vse do usnja. Prvi vtis v ustih je prijetna eleganca, pogojena z bogatim, polnim in hkrati harmonično svežim obstojnim okusom, ki kar raste.

## K hrani

Vino lahko postrežemo k morski hrani (ostrige, škampi, raki, jastog, školjke,...), pripravljene z aromatično paradižnikovo omako; k rižotam s spomladanskimi zelišči, testeninam s šparglji oziroma testeninam na bazi zelenjave (predvsem paprike, paradižnika in bazilike); k tuninim patejem v marinirani papriki ali sesekljeni tuni z dišavnicami na sveži rukoli; k dimljeni jegulji; staranemu kozjemu ali mehkeemu kravjemu siru.

## Potencial staranja

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

**Sorta grozdja:** sauvignon blanc

**Vinorodni okoliš:** Brda-Slovenija, Collio-Italija

**Vinogradi:** Zegla, Podgredic, Jordano

**Starost vinogradov:** 13-34 let

**Nadmorska višina vinogradov:** 150-250 m

**Lega vinogradov:** jug-zahod/jug-vzhod

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

**Trgatev:** ročna, selekcioniranje grozdja - druga polovica septembra

**Vinifikacija:**

klasična (tradicionalna), vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 7 dni v 4.000-litrski leseni konusno oblikovani hrastovi posodi (tino)

**Zorenje:** 12 mesecev v 4.000 l leseni konusno oblikovani hrastovi posodi (tino), 9 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono)

**Zorenje v steklenici:** najmanj 6 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 14,0% vol

**Skupna kislina:** 5,4 g/l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 5.066 steklenic v juniju 2010, brez čiščenja in filtracije

**Temperatura za serviranje:** 12 °C