

Sauvignon Blanc Cru Selection

2011



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 sesekljani 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: 16-37 let

Nadmorska višina vinogradov: 150-250 m

Lega vinogradov: jug-zahod/jug-vzhod

Sestava tal: lapor, skrilevec 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), 12 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono)

Zorenje v steklenici: najmanj 2 meseca

Vsebnost alkohola: 13,5% vol

Skupna kislina: 5,4 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 2.000 steklenic v avgustu 2013, brez čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 12 °C