

Teodor Bianco Cru Selection

2014



Značilnosti in opis vina

Teodor Belo Selekcija temelji na rebuli (kot najbolj tradicionalni briški sorti) in je najboljši pokazatelj lokalnega terroirja. Na okusu je zelo eleganten, vendar izrazito bogat in hkrati kremast. Značilnosti vina lahko pripišemo tudi dozorevanju v različnih vrstah hrastovih posod, ki karakterno najbolj izrazijo posamezno sorto. Vinu pripisujemo intenzivno zlato rumeno barvo. Gre za elegantno sadno vino z zaznavnim vonjem suhega cvetja, popečenega kruha, masla in z vkomponirano rahlo vanilijevo noto. Odležanje vina na drožeh pogojuje njegovo polnost. Okus se zaključi z dolgim toplim, prijetno grenkim odhodom, značilnim za dobro rebulo.

K hrani

Vino je lahko zanimiv dodatek k zelenjavnim jedem s perutnino (npr. raca) ali mlado divjačino (npr. jagenjčkov brodet). Odličen je z ribami (file brancina, škampi), rižotami ali testeninami s tartufi in srednje staranim, ne preveč pikantnim sirom.

Potencial staranja

Primeren za pitje, z odličnim potencialom staranja (nad petnajst let).

Sorta grozdja: rebula 60 %, sivi pinot 20 % in sauvignonasse 20 %

Vinorodni okoliš: Brda - Slovenija, Collio - Italija

Vinogradi: Medana (rebula), Zegla (sauvignonasse), Rusic (sivi pinot)

Starost vinogradov: 31 - 62 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 - 250 m

Lega vinogradov: jug-zahod / jug-vzhod

Sestava tal: rebula: lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka); sauvignonasse in sivi pinot: glina

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - sredina septembra, začetek oktobra

Vinifikacija:

Rebula: 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.

Sauvignonasse in sivi pinot: vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 2500-litrski nerjaveči posodi, 2 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: ločeno po sortah. Rebula: 23 mesecev v velikih hrastovih sodih (tino); sauvignonasse: 23 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono); sivi pinot: 23 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih (tono). Vina so združena pred stekleničenjem.

Zorenje v steklenici: najmanj 4 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,2 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 2.000 steklenic 0,75 l v avgustu 2016, brez
čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 12 - 14 °C