

# Teodor Bianco Cru Selection

2018



## 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 testenami 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 sauvignon vert 20 %

**Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija (rebula), Collio - Italija (sauvignon vert, sivi pinot)

**Vinogradi:** Medana - Jama (rebula), Zegla (sauvignon vert), Rusic (sivi pinot)

**Starost vinogradov:** 35 - 66 let

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

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

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

**Trgatev:** ročna, selekcioniranje grozdja - začetek septembra (sauvignon vert, sivi pinot), konec septembra (rebula)

### Vinifikacija:

Rebula: vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 3000-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi (tino), 8 dni.

Sauvignonasse in sivi pinot: vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 2500-litrski nerjaveči posodi, 2 dni.

Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami.

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 2 mesecev

**Vsebnost alkohola:** 13,5 % vol

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

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 1.466 steklenic 0,75 l v avgustu 2020, brez čiščenja in filtracije

**Temperatura za serviranje:** 12 - 14 °C