

Teodor Rosso Cru Selection

2006



Značilnosti in opis vina

Teodor Rosso združuje merlot in cabernet sauvignon. Obe sorti prihajata iz Bordeauxa in se izjemno lepo dopolnjujeta. Merlot je sorta, ki našemu vinu daje krepkost telesa, medtem ko v manjšini dodan cabernet sauvignon vnaša prijetno aromatičnost. Značilna temna, žametno rubinasta barva je še vedno čvrsta in mladostna. Na vonju je prepoznavna zrelost sliv in temnega jagodičevja, ki se postopoma stopnjuje v toplino marmelad, vonjav usnja in tobaka. Na okusu je izredno mehak, bogat. Zaznavajo se tako prijetne nežno sadne note (zrelo jagodičevje in slive) kot rahlo začinjen priokus usnja, ki se čez nekaj časa razvije v zaznaven priokus temne čokolade. Močna struktura z zaznavno prijetno svežino. Zraven dolgega harmoničnega razvoja ima vino tudi dolg zaton.

K hrani

Teodor Cru Selection, naše najprestižnejše rdeče vino, je pridelano iz selekcioniranega grozdja najboljših letnikov. To vino je hitro postalo ljubljenec vinskih poznavalcev, saj je izvrstno za različne priložnosti. Gre za odlično vino, ki lahko podpira krožnike moderne visoke kuhinje in hkrati nadgradi tudi tradicionalne jedi. Ponudimo ga lahko k pestremu asortimanu mesnih jedi, kot so divjačina (jelenov kotlet, divje govedo) in rdečemu mesu v vseh oblikah (pečeno ali na žaru, suho meso). To veliko vino se izvrstno poda tudi k zrelim, rahlo pikantnim ovčjim sirom. Če se želimo prepustiti njegovemu zapeljivanju, si ga lahko privoščimo tudi ob koščku temne čokolade.

Potencial staranja

Vino že danes izkazuje svoje široko bogastvo arom in izrazito elegantno strukturo telesa. Z zorenjem v steklenici pa bo v času samo še pridobivalo na mehki in prefinjeni eleganci. Zato ga lahko, primerno hranjenega, pustimo starati tudi do petnajst let in več.

Sorta grozdja: merlot (85%), cabernet sauvignon (15%)

Vinorodni okoliš: Brda-Slovenija, Collio-Italija

Vinogradi: Rusic, Plešivo

Starost vinogradov: 21-43 let

Nadmorska višina vinogradov: 150-250 m

Lega vinogradov: jug-zahod/jug-vzhod

Sestava tal: lapor, skrilavec in peščenjak

Trgatev: ročna, selekcioniranje grozdja - ločena po sortah (merlot - konec septembra, začetek oktobra; cabernet sauvignon - sredi oktobra)

Vinifikacija:

klasična (tradicionalna), ločena po sortah: merlot - vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 28 dni v inoks posodi, cabernet sauvignon - vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) 15-20 dni v inoks posodi

Zorenje: ločeno po sortah, do 45 mesecev v klasičnih francoskih 225-litrskih hrastovih sodih (barrique); vino

združeno pred stekleničanjem

Zorenje v steklenici: najmanj 6 mesecev

Vsebnost alkohola: 14,0% vol

Skupna kislina: 5,9 g/l

Velikost steklenice: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 6 l

Stekleničeno: 5.600 steklenic 0,75 l, 155 steklenic 1,5 l,
60 steklenic 3 l in 10 steklenic, 6 l v septembru 2010, brez
čiščenja in filtracije

Temperatura za serviranje: 18-20 °C