

Chardonnay

2016



Značilnosti in opis vina

Lepo, skladno vino zmernega telesa zaznamuje bistra rumena barva. Vonj je intenziven in kompleksen. Vonjave s časom pridobivajo na vonju po belem cvetju s pridihom bele breskve in posušenega sadja ter nekoliko nežnim dotikom citrusov in začimb. V ustih se lepo razvije. Zanj so značilni sveži in živahni mineralni toni. Je dolgo obstojno, zelo očarljivo, z nežno teksturo in povsem sortno značilno.

K hrani

Chardonnay - najbolj poznano belo suho vino - je primerno tako za sodobno ustvarjalno kuhinjo kakor za tradicionalno. Izvrsten je kot aperitiv. Lahko je tudi vino zabav. Skladen je z različnimi jedmi, kot so riževi zvitki v kombinaciji s surovo ribo (suši), ocvrte jedi na mesni, morski ali zelenjavni osnovi, solate, ne preveč začinjene testenine in rižote, bela riba na žaru ali v soli, zelenjava na žaru, njoki s paradižnikovo omako, ocvrta salama v vinu in celo ocvrt pršut s polento.

Potencial staranja

Za pitje primeren mlad. Z zorenjem pridobiva na mineralnosti. Nekateri letniki zdržijo v steklenici tudi po deset let.

- **Sorta grozdja:** chardonnay
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija, Collio - Italija
- **Vinogradi:** Gredic, Ceglo, Jordano
- **Starost vinogradov:** 17 - 30 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 150 - 250 m
- **Lega vinogradov:** jug-zahod / jug-vzhod
- **Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)
- **Trgatev:** ročna - konec avgusta
- **Vinifikacija:** maceracija 12 do 24 ur, vretje z naravnimi kasovkami lastnega grozdja v nerjaveči posodi.
- **Zorenje:** 7 mesecev na kvasovkah v nerjaveči posodi
- **Zorenje v steklenici:** najmanj mesec dni
- **Vsebnost alkohola:** 13,5 % vol
- **Skupna kislina:** 5,1 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l
- **Stekleničeno:** 6.600 steklenic v maju 2017
- **Temperatura za serviranje:** 12 °C