

# Rebula

2017



## Značilnosti in opis vina

Rebula je avtohtona sorta, ki najbolje uspeva v Brdih, na briških lapornatih tleh (opoki) pod vplivom blagega mediteranskega podnebja. V preteklosti je bilo to skromno, dokaj enostavno vino, saj je bilo trto možno močno obremeniti. Naša rebula iz srednje starih vinogradov ima svetlo rumeno barvo z zlatimi odsevi, izvrstno specifično nežno cvetico (zaznave limone, zelenega jabolka, citrusov in grenivke) in izražen sadni okus. Harmonija kislin, polnost telesa in zaznavna mineralnost ji izredno dopolnjujejo okus, do njene odličnosti.

## K hrani

Vino je izjemno primerno kot aperitiv v spomladanskih in poletnih mesecih. Lahko ga kombiniramo k vsem zelenim solatam, zelenjavam, špargljem, belemu mesu, morskim sadežem, različnim zelenjavnim rižotam. Prav posebej jo priporočamo k sodobni kuhinji, tudi k sušiju.

## Potencial staranja

Njen razvoj se v steklenici lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

- **Sorta grozdja:** rebula
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija
- **Vinogradi:** Medana
- **Starost vinogradov:** 13 - 26 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 200 - 250 m
- **Lega vinogradov:** sever - zahod
- **Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)
- **Trgatev:** ročna, v začetku oktobra
- **Vinifikacija:** maceracija 48 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 % vol
- **Skupna kislina:** 5,4 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l
- **Stekleničeno:** 13.733 steklenic v maju 2018
- **Temperatura za serviranje:** 10 - 12 °C