

Sivi Pinot

2015



Značilnosti in opis vina

Sivi pinot v Goriška brda prihaja iz Burgundije, kjer ga imenujejo Pinot Gris. Na italijanski strani, kjer je tudi močno razširjeno vino, ga imenujejo Pinot Grigio. Kakorkoli ga že poimenujemo, gre za elegantno vino, polnega telesa. Naš Sivi Pinot ima zlato rumeno barvo z izraženim bakrenim odsevom. Sama barva že nakazuje na način predelave, ki poudarja intenzivnost in kompleksnost vonja (v katerem zaznamo prijetne cvetne vonjave, ki s časom pridobivajo sadne in nekoliko začinjene note), elegantnost telesa (kjer mehak, zrel in saden začetek v ustih sčasoma prekrije prepoznavna nota zrelih marelic in melon), z uravnoteženimi kislinami in sortno značilnostjo. Vino s tako izjemno strukturo je zelo očarljivo.

K hrani

Sivi pinot zaradi njegove kompleksnosti lahko priporočamo k širokemu spektru jedi, od hladnih predjedi (kombiniramo ga lahko z mariniranim lososom, tuno ali brancinom, hladno hobotnico in marinirano zelenjavo) do pomladno-poletnih testenin (s paradižnikovo omako ali omako z baziliko), rižot in kuskusa. Dobro se prileže tudi k lahkim morskim juham, školjkam, rakom, ribam, hobotnici, vsej perutnini in sirom (srednje staran kravji siri, sveži kozji sir ...). Odlično se poda tudi k ne preveč začinjeni azijski, tajski in moderni japonski kuhinji.

Potencial staranja

Tako pridelan sivi pinot je navadno priljubljen kot mlado vino. Vendar se moramo zavedati, da se njegov razvoj v steklenici ob primernih letnikih lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

- **Sorta grozdja:** sivi pinot
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija, Collio - Italija
- **Vinogradi:** Zegla, Rusic, Plešivo
- **Starost vinogradov:** 16 - 33 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 120 - 250 m
- **Lega vinogradov:** jug - vzhod
- **Sestava tal:** lapor, skrilavec in peščenjak (fliš ali opoka)
- **Trgatev:** ročna - v sredini septembra
- **Vinifikacija:** maceracija 12 do 24 ur, vretje z naravnimi kasovkami lastnega grozdja v nerjaveči posodi.
- **Zorenje:** 8 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:** 8.000 steklenic v mesecu juliju 2016
- **Temperatura za serviranje:** 10 - 12 °C