

# Sauvignon Blanc Opoka Cru

2010



## Značilnosti in opis vina

Rumena barva z zlatimi odtenki in mineralnimi odsevi. Vonj je izjemno privlačen. Vodi nas prek sadnih (spominja na breskev, zrelo hruško, zazna se grenivka,...), cvetnih (bezeg) in zeliščnih (paprika, listi paradižnika, bazilika, mediteranska zelišča) vonjav, vse do rahlega všečnega usnja. Tako aroma kot okus sta izjemno elegantna, všečna, dolgotrajna in intenzivna. Preseneti nas izredno lepo vkomponirana mineralna nota, ki z bogatim, polnim in hkrati harmonično svežim obstojnim okusom kar raste. Izjemno elegantno vino, intenzivnega okusa in po okusa. Vino je preprosto veliko in ima izjemen potencial staranja.

## K hrani

Vino se idealno druži z morskno hrano (ostrige, škampi, raki, jastog, školjke, surova tuna ...), rižotami s spomladanskimi zelišči; testeninami s šparglji oziroma testeninami na bazi zelenjave (predvsem paprike, paradižnika in bazilike), s svežimi solatami z zelišči ali samim sadjem z meto. Uživamo ga lahko tudi ob staranemu kozjem ali mehkem kravjem siru.

## Potencial staranja

Primerno za pitje, z odličnim potencialom staranja vsaj deset let.

**Sorta grozdja:** sauvignon blanc 100 % - vzgojena z naravnimi metodami, brez uporabe umetnih gnojil in insekticidov; to nam omogoča ohranjanje naravnega ciklusa živih organizmov v vinogradu

**Vinorodni okoliš:** Brda-Slovenija, Collio-Italija

**Vinogradi:** Zegla, Podgredic, Jordano

**Starost vinogradov:** 15-36 let

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

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

**Sestava tal:** lapor (opoka)

**Trgatev:** ročna v zaboje do 15 kg, s selekcioniranjem grozdja znotraj najstarejših vinogradov, po potrebi tudi v različnih časovnih zamikih ob polni fenolni zrelosti grozdja - običajno druga polovica septembra

### Vinifikacija:

specljano grozdje je dano za štiri dni v leseno konusno oblikovano posodo na maceracijo, kjer se prične alkoholna fermentacija z naravnimi kvasovkami. Sledi blago pnevmatično stiskanje pri nizkih pritiskih. Po končanem stiskanju se mošt dekantira in nato pretoči v 225- in 500-litrsko lesene hrastove posode, kjer opravi biološki razkis in ostane na kvasovkah do 22 mesecev.

**Zorenje:** najmanj 6 mesecev

**Zorenje v steklenici:** najmanj šest mesecev

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

**Skupna kislina:** 5,2 g/l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** po 24 mesecih ob zadnjem kraju lune brez čiščenja in filtracije. 3.333 steklenic v avgustu 2012

**Temperatura za serviranje:** 12 °C