

NOVOST! Sauvignon Vert Opoka Cru

2018



Značilnosti in opis vina

Ponosni smo, da smo z letnikom 2018 tržišču ponudili še eno vino iz linije Opoka. Za vse tiste, ki še niste seznanjeni z novostjo, smo na našem vinarstvu v letu 2020 preimenovali naše vino Sauvignonasse (botanično ime) v Sauvignon Vert, ki je staro in originalno poimenovanje te sorte. Sauvignon Vert kot sorta izvira iz Francije. Na območje severne Italije in v Brda je bila pri nesena že davnega leta 1600. Ker ima sorta tukaj izjemno dobre pogoje in daje odlične rezultate, so jo domačini (furlani) preimenovali kar v avtohtono sorto. Na italijanski strani jo danes imenujejo Friulano. V Brdih, razen nas prideluje vino iz tega posebnega grozdja le še nekaj drugih pridelovalcev. Naše grozdje za to unikatno vino prihaja iz najstarejšega vinograda v regiji, kateri se v celoti razprostira na vrhu italijanskega nizkega hriba poimenovanega Ronc Zegla, Vinograd, ki ga lahko s prostim očesom vidite tudi z naše terase, daje vsako leto presenetljive rezultate. Za vino je značilna zlatorumena barva z nežnim zelenkastim odtenkom. Ravno pravočasna trgategv izjemno zdravega in fenolno dozorelega grozdja, vinu prinaša ob mineralni svežini elegantno vibratno telo, z bogatimi a ne vsiljivimi zeliščnimi aromami in dolgim po okusom. Kadar vino pustimo v kozarcu, se v njem razvijejo, nežne a nevsiljive arome, ki nas spominjajo na zeliščne note, note suhega poljskega cvetja in tudi zrelega zelenega jabolka. Na okusu se izraža prefinjena elegantnost podkrepjena z všečno mineralno noto in rahlim karakterističnim odhodom zrelih mandljev.

K hrani

Vino Sauvignon Vert bi lahko poimenovali kar gastronomsko vino, saj ima širok spekter uporabnosti. Lahko ga ponudimo k širokemu spektru začetnih zelenjavnih jedi. Izjemno se poda k špargljem v vsek oblikah, kombinacijam jedi z avokadovo kremo in lahkim spomladanskim solatam s prelivom; k zelenjavnim testeninam in rižotam; ometam z artičoki ali različnimi zelišči; kombinirate ga lahko tudi k različnim morskimi hladnim predjedem; popečeni zelenjavi; mesnim medaljončkom, nadevanemu piščancu,... Idealen za sushi in azijsko blago začinjeno kuhinjo.

Potencial staranja

Čeprav je bi vsi pomislili, da je Sauvignon Vert priljubljen kot izključno mlado vino, vam lahko zagotovimo, da se lepo stara tudi tja do 10 let.

Sorta grozdja: sauvignon vert

Vinorodni okoliš: Collio - Italija

Vinogradi: Ronc Zegla

Starost vinogradov: 89 let

Nadmorska višina vinogradov: 150 m

Lega vinogradov: sever - zahod

Sestava tal: lapor, skrilavec, peščenjak (fliš ali opoka)

Trgategv: ročna - druga polovica septembra

Vinifikacija:

Vrenje se prične spontano, z naravnimi kvasovkami lastnega grozdja v 2.500 literski leseni konusno oblikovani posodi. Maceracija največ 48 ur. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

Zorenje: 23 mesecev v veliki leseni posodi tona 2.500 l

Zorenje v steklenici: najmanj 6 mesecev

Vsebnost alkohola: 13,5 % vol

Skupna kislina: 5,2 g / l

Velikost steklenice: 0,75 l

Stekleničeno: 3.333 steklenic v avgustu 2020

Temperatura za serviranje: 12 - 14 °C