

Chardonnay Opoka

2010



Značilnosti in opis vina

Chardonnay ni aromatična sorta grozdja. Je nekaj posebnega, saj daje privlačna vina tako na hladnejših kot toplejših območjih. V našem vinu, ki ga zaznamuje značilna lapornata briška prst - opoka in prijazno zmerno mediteransko podnebje, so lepo izražene tudi mineralne zaznave, ki jih delno lahko pripisujemo načinu predelave. Globoka rumena barva, z zlatim odtenkom napoveduje bogato suho vino z nevsiljivim in lepo vkomponiranim nežnim vonjem vanilije in različnih tropskih zaznav - v ospredju sta melona in guava, ki sčasoma počasi preraščata v za chardonnay značilen vonj različnih začimb. Pripisujemo mu značilnosti, kot so elegantna tekstura, okroglost, atraktivnost, izvrstno ravnotežje med polnim telesom, alkoholom in svežino. Izrazita zaznavnost mineralnosti je posledica načina predelave. Je velikan z neopisljivo eleganco, harmonijo, neverjetno všečno svežino in odličnim potencialom staranja.

K hrani

Vino s tako polnim telesom, kot je Chardonnay Opoka, lahko mirno priporočamo k jedem, ki so bogate na okusu. To so lahko srednje začinjene jedi na osnovi gob, školjk in tartufov (testenine, rižote, njoki ali polenta), bogata morska hrana in pusto nemastno meso (raca, jagnjetina, perutnina), prelito z različnimi zeliščnimi ali bogatimi kremnimi prelivi, ter foie gras.

Potencial staranja

Primeren za pitje, z odličnim potencialom staranja nad petnajst let.

- **Sorta grozdja:** chardonnay 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
- **Vinogradi:** Jordano (0,2 ha), Plešivo(0,3 ha) in Ceglo(0,1 ha)
- **Starost vinogradov:** 39-44 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 sredina 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 50- litrske lesene hrastove posode, kjer opravi biološki razkis in ostane na kvasovkah do 22 mesecev.
- **Zorenje:** 22 mesecev v 500-litrskih hrastovih sodih
- **Zorenje v steklenici:** najmanj šest mesecev
- **Vsebnost alkohola:** 14,0% vol
- **Skupna kislina:** 5,3 g/l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l
- **Stekleničeno:** po 24 mesecih ob zadnjem kraju lune brez čiščenja in filtracije. V avgustu 2012: 3.333 steklenic 0,75 l
- **Temperatura za serviranje:** 12-14°C