

Rebula Opoka

2016



Značilnosti in opis vina

Barva starega zlata z mineralnimi odsevi. Brilljantno, čeprav samo odtočeno s postopkom dekantacije brez filtracije. Vonj se širi z vso svojo polnostjo, kar ošabnostjo. Je izjemno intenziven, trajen in kompleksen. Močno izražena mineralnost, zaznaven vonj mokre briške opoke in rahel kresilni kamen. Okus je zelo mineralen in kremast. Vino ima rahlo zaznavno rustikalno noto, vendar je izjemno elegantno, sveže, z lepo usklajenostjo med alkoholom in kislino, ki mu napovedujeta izjemno dolgo življenje.

K hrani

Mesne predjedi in različne juhe (npr. kremne - gobove, zelenjavne), različno pripravljene tako morske kot sladkovodne ribe (soške postrvi), losos. Vino lahko družimo tudi z glavnimi jedmi na bazi tartufov in s svežimi ne pikantnimi siri.

Potencial staranja

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

- **Sorta grozdja:** rebula
- **Vinorodni okoliš:** Brda - Slovenija
- **Vinogradi:** Medana - Jama
- **Starost vinogradov:** 64 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 200 - 250 m
- **Lega vinogradov:** zahod
- **Sestava tal:** lapor (opoka)
- **Trgatev:** ročna, s selekcioniranjem grozdja; zacetek oktobra
- **Vinifikacija:** Vrenje poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 1.000-litrski cementni posodi z naravno obliko jajca, 16 dni, brez dodatka selekcioniranih kvasovk. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.
- **Zorenje:** 12 mesecev v 1000-litrskih cementnih posodah z naravno obliko jajca in 10 mesecev v 500-litrskih lesenih sodih (tono)
- **Zorenje v steklenici:** najmanj 2 mesecev
- **Vsebnost alkohola:** 13,5 % vol
- **Skupna kislina:** 5,7 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l
- **Stekleničeno:** po 23 mesecih, ob prvem kraju lune, brez čiščenja in filtracije. 4.000 steklenic 0,75 l, 200 steklenic 1,5 l, 10 steklenic 3l v avgustu 2018
- **Temperatura za serviranje:** 15 °C