

hlade

Klasična metoda
Blanc de Blancs 2022

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Šober

Tla: Lapor

Nadmorska višina: 520m

Alkohol: 12.23 vol. %

Titribilne kisline: 7,91 g/L

pH vrednost: 3,05

Stekleničeno: 03/2023

Degožirano: 03/2026

Doziranje (dosage): 0,0 g/L

LETNIK: 2022

SORTA

100% Chardonnay

VINIFIKACIJA

Stiskanje celega grozdja in ločevanje frakcij. Za Blanc de Blancs uporabimo samo prvo prešanje - coeur de cuvée. Bistrenje z naravnim posedanjem, kontrolirana hladna fermentacija, krajše zorenje osnovnega vina na drožeh v inox cisterni, 100% biološki razkis, brez flitracije. Sekundarna fermentacija v steklenici in najmanj 36 mesecev zorenja v steklenici na kvasovkah pred degožiranjem.

