

# hlade

## Klasična metoda Brut Rosé

**Poreklo:** Štajerska Slovenija

**Vinograd:** Kozjak

**Tla:** Lapor, peščenjak

**Nadmorska višina:** 500-550m

**Alkohol:** 12.54 vol. %

**Titribilne kisline:** 7,51 g/L

**Ostanek sladkorja:** 8,10 g/L

**pH vrednost:** 2,98

**LETNIK:** Neletniška

### SORTA

100% Modri pinot

### VINIFIKACIJA

Stiskanje celega grozdja in ločevanje frakcij. Bistrenje z naravnim posedanjem, kontrolirana hladna fermentacija, krajše zorenje osnovnega vina na drožeh v inox cisterni, 100% biološki razkis. Sekundarna fermentacija v steklenici, 15 do 24 mesecev zorenja v steklenici na kvasovkah pred degožiranjem.

