

hlade

Sauvignon Blanc 2025

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Šober

Tla: Lapor prekrit s prstjo

Nadmorska višina: 500-540m

Alkohol: 12.45 vol. %

Titribilne kisline: 7,32 g/L

Ostanek sladkorja: 5,2 g/L

pH vrednost: 3,31

Starost trt: 9-22 let

Pridelek: 55hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Nežne zlatorumene barve z zelenimi odtenki. Sveže arome vinogradniške breskve, pasijonke, zelene paprike, črni ribez. V ustih je vino suho, mineralno, definirano in prijetnih kislin. Vino srednjega telesa in z lepim zaključkom.

VINIFIKACIJA

Razpecljano grozdje, 24ur hladno maceriramo (10°C) in stiskano pri nizkih pritiskih. Fermentacija poteka pri nižjih temperaturah v posodah iz nerjavečega jekla. Vino zori na finih drožeh 5 mesecev v inox posodi.

