

hlade

St. Urban 2025

Poreklo: Štajerska Slovenija

Vinograd: Kozjak, Šober

Sorta: 70% Laški rizling, 20% Beli pinot, 10% Zeleni silvanec

Tla: Lapor, peščenjak

Nadmorska višina: 460-550m

Alkohol: 10.84 vol. %

Titribilne kisline: 6,68 g/L

Ostane sladkorja: 4,8 g/L

pH vrednost: 3,30

Starost trt: 10-26 let

Pridelek: 65hL/ha

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Limonaste barve z zelenkastimi odtenki. Cvetica je mladostna, sadna, sveža. Spominja na sveža jabolka, hruške, limone, grenivko. Suho v ustih s poudarjenimi kislinami. Živahno in sočno vino z lepo trajnostjo.

VINIFIKACIJA

Razpecljano grozdje par ur hladno maceriramo (10°C) in stiskano pri nizkih pritiskih. Fermentacija poteka pri nižjih temperaturah v posodah iz nerjavečega jekla. Vsaka sorta zori posebj na finih drožeh. Po par mesečnem zorenju, vina stipiziramo v našo prepoznavno zvrst.

