

ERZETIČ

1 7 2 5

Orbis



CHARDONNAY, Orbis



Letnik: 2018

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 5,27 g/l

Vrsta vina: belo, suho

Sorta: 100% Chardonnay

Starost vinograda: več kot 15 let

Legra vinograda: južno pobočje zgornjega dela Brd

Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek septembra

Vinifikacija: Po 24h hladne maceracije je bila masa nežno stisnjena. Mošt je fermentiral v petih različnih vrstah sodov; hrast, murva, divja češnja, jesen in akacija za 12 mesecev.

Zorenje vina: vsaj 24 mesecev v steklenici

Polnitev: 0,75 l, 1,5 l, 3 l steklenice, naravni plutasti zamašek

OPIS VINA: Vino slamnato rumene barve z zlato-oranžnimi odtenki.

Cvetica kompleksna s prevladujočo noto cvetja, domačega in eksotičnega sadja (hruška, vinogradniška breskev, ananas, mango), pa tudi začimb, pečenega masla, praženih semen in oreškov. V ustih opojno, prijetno toplo, harmonično, bogatega telesa, z izrazito sadnim pookusom. Visok ekstrakt blaži učinek alkohola in s prijetno kislino dopolnjuje dopadljivo pitnost. Kompleksnost se razkriva plast za plastjo in prinaša z vsakim požirkom nove izkušnje.

VINARJEV NAMIG: Chardonnay Orbis je vino za jedi izpiljenega okusa, kot so testenine z jurčki, rižote s sipinim črnim, bakalar v paradižnikovi omaki, piščanec na ražnju in perutničke na žaru, ajdova kaša s klobaso, leča (ali kaka druga stročnica) s klobaso kožarico in podobno, iz svetovne kuhinje pa suši s tuno, pica z morskimi sadeži, paštete in mehki siri.

Idealna servirna temperatura je 12 - 14° C

