

ERZETIČ

1 7 2 5

Classic



SIVI PINOT, Classic

Letnik: 2021

Alkohol: 14,0 vol %

Skupne kisline: 5,66 g/l

Vrsta vina: belo, suho

Sorta: 100% Sivi pinot

Starost vinograda: več kot 10 let

Lega vinograda: jugovzhodno 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. mošta je fermentiralo v cisternah iz nerjavečega jekla.

Zorenje vina: zorenje na finih drožeh do Januarja

Polnitev: 0.75 l steklenice, naravni plutasti zamašek

OPIS VINA: Vino čebulno-oranžne barve z rdečkastimi odtenki. Prijetna cvetica spominja na cvetoči grm gloga in akacijo, med sadnimi zaznavami pa prevladujejo breskve, marelice, zrele banane, liči, grenivka in ananas. V ustih se izkaže s harmonijo alkohola in kisline, z bogatim telesom in mineralnostjo, ki se ji v dolgem pookusu pridružijo prijetne pikantne in zeliščne note

VINARJEV NAMIG: Sivi pinot je izjemno aperitivno vino, ki odlično spremlja obložene kruhke s sirnimi namazi in paštetkami, suhomesne delikatese, testenine z morskimi sadeži, poletne solate s paradižniki, kumaricami, papriko in slanim sirom, jakobove pokrovače, jurčke na žaru, telečje ali kunčje obare, paprikaš, plavo ribo na žaru, mastne sladkovodne ribe v pečici, piščance in drugo belo meso v pikantnih omakah. Idealna servirna temperatura je 8 – 12° C.

