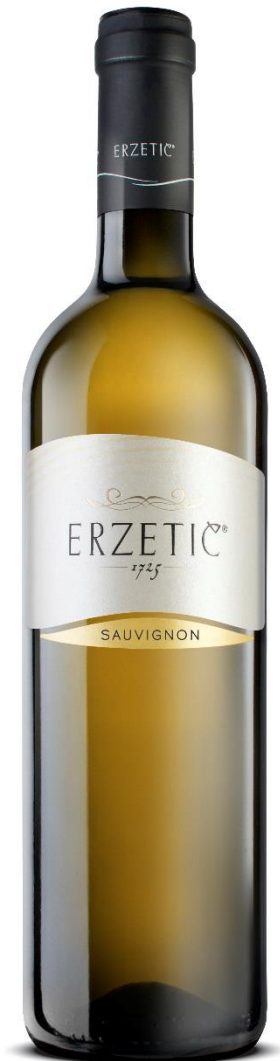


SAUVIGNON

Alkohol: 12,5 vol %
Skupne kisline: 5,11 g/l
Sorta: 100 % Sauvignon
Vrsta vina: belo, suho
Letnik: 2015

Starost vinograda: več kot 15 let
Lega vinograda: severo-zahodno pobočje zgornjega dela Brd
Vinograd: terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot
Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)
Pridelava: preusmeritve v organsko pridelavo (eko)
Trgatev: ročna trgatev, začetek septembra
Vinifikacija: po 24 urni hladni maceraciji je bilo grozdje stiskano in mošt v cisterni iz nerjavečega jekla ohlajen na 8 °C. Po 1 dnevu je bil mošt pretočen in fermentacija se je pričela pri nadzorovani temperaturi 15 °C. Pretočeno po fermentaciji
Zorenje vina: zorenje na finih drožeh do januarja, filtracija in stekleničenje
Polnitev: steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek



Opis vina: Vino zlate rumene barve z zelenkastimi odtenki. Prijetna cvetica spominja na bezeg in papriko pa tudi na grenivko in pasijonko in nakazuje na njegovo kompleksnost. V ustih nas očara njegova polnost, predvsem pa bogato telo ob sorazmerno umirjeni alkoholi stopnji. Prijetno živahen in iskriv se skorajda poigrava z našimi čutili, saj nas vsak trenutek razveseli z nečem novim, kar se vse izteče v dolg in prijeten pookus zrelih vinskih not, predvsem pa izjemne elegance, poudarjene z izrazito mineralnostjo.

Vinarjev namig: Sauvignon Erzetič je lahko odličen aperitiv in izjemno vino za prijateljska družina, saj mu njegova kompleksnost odpira pot do druženja z najrazličnejšimi jedmi. Kljub temu ga priporočamo predvsem k zelenjavnim frtaljam, belušem in spomladanskim solatnim krožnikom, svežim sirom kot je mocarela, predvsem pa k jedem z ribami in školjkami ter k sredozemski kuhinji z obiljem paradižnika in bazilike. Idealna servirna temperatura je 6 – 8 °C.

