

## EKOLOŠKA REBULA

**Alkohol:** 13 vol %  
**Skupne kisline:** 5,28 g/l  
**Sorta:** 100 % Rebula  
**Vrsta vina:** belo, suho  
**Letnik:** 2020



**Starost vinograda:** več kot 15 let

**Lega vinograda:** vzhodno pobočje zgornjega dela Brd

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

**Zemlja:** briška opoka (eocenski fliš)

**Pridelava:** ekološki prijemi negovanja trte in vina

**Trgatev:** ročna trgatev, druga polovica septembra

**Vinifikacija:** 24 ur hladne maceracije. Po stiskanju grozdja je bil mošt v cisterni iz nerjavečega jekla ohlajen na 8 °C. Po enodnevnii sedimentaciji je bil mošt pretočen in fermentacija na naravnih kvasovkah se je pričela pri nadzorovani temperaturi 15 °C. Pretočeno po končani 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 svetle rumene barve s slamnatimi odtenki. Izrazita cvetica je preplet travniškega cvetja, cvetočih nasadov češenj in marelic ter gloja in črnega trnja z gozdnih obronkov. V ustih se razkrije sadni značaj vina s poudarkom na zrelih jabolkih, hruškah in vinogradniških breskvah z dodatkom agrumov. Lepo ravnotežje med alkoholi in kislino zaokrožuje izrazita mineralna nota, ki da vinu prijetno slanost, prisotno tudi v dolgem pookusu.

**Vinarjev namig:** Rebula Erzetič je izjemna kot samostojen aperitiv in nepogrešljiva v druženju z jedmi, ki zbuja tek, od zelenjave v tempuri do obloženih kruhkov z marinirano postrvjo in pršutom. Odlična spremljevalka zelenjavnih minešter, rižote in testenin, morskih sadežev, skutnih kipnikov, sladkovodnih in morskih rib, pa tudi obar, piščanca na žaru, nežnih kravjih sirov in številnih drugih jedi, ki jim prija druženje z rebulino svežino. Idealna servirna temperatura je 8 – 10° C.

