

VINSKA
WINE



KLET
CELLAR

ferdinand
Matjaž Četrtič

KLASIČNA VINA

SIVI PINOT
2015



OPIS VINA

Barva: slamnato rumena z bakrenimi odsevi

Vonj: nežna zelišča z aromami zrelega jabolka in hruške

Okus: sveže vino s polnim okusom zrelega sadja

Priporočena hrana: odločen aperitiv, lepo spremlja ribje jedi, različne vrste testenin in belo meso

Temperatura serviranja: 10 °C

NAČIN PRIDELAVE

Vinograd: Birša

Gojitvena oblika: enojni gujot, 4.500 trt/ha

Donos: do 6000 kg/ha

Vinifikacija: ročno trgano grozdje specljamo in stisnemo pod nizkim tlakom. Mošt ohladimo na 10 °C. Po 24-urnem usedanju čisti mošt pretočimo v posode iz nerjavečega jekla, v katerih povre v vino. Fermentaciji sledi hiter pretok, da vino ohrani sadnost. Brez biološkega razkisa. Vino ustekleničimo poleti v letu po trgatvi.

PARAMETRI VINA

Letnik: 2015

Alkoholna stopnja: 12,5 %

Kislina: 5,71 g/l