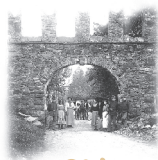


VINSKA
WINE



KLET
CELLAR

ferdinand
Matjaž Četrtič

BRUTUS

REBULA
BRUTUS
2009



OPIS VINA

Barva: globoko zlata, na meji z oranžno

Vonj: kompleksne arome sušenega belega sadja, marelica, začimbe, kamilica

Okus: vino z intenzivnim, karakternim sadnim okusom in taničnostjo

Priporočena hrana: kot spremljavo belemu mesu, svinjini, teletini in zorenim sirom ali samo za meditacijo

Temperatura serviranja: 16–18 °C

NAČIN PRIDELAVE

Vinograd: Kalehe

Gojitvena oblika: enojni gujot, 4000 trt/ha

Donos: do 3000 kg/ha

Vinifikacija: izbrano ročno trgano grozdje specljamo v sode in jagode pustimo v moštu, ki zaradi svojih divjih kvasovk začne vreti spontano. Po končanem vretju sod dopolnimo, grozdne jagode pa pustimo v stiku z vinom do naslednje trgatve (12 mesecev). Šele takrat vino ločimo od jagod in ga v sodu zorimo še eno leto. Stekleničimo ga brez filtriranja.

PARAMETRI VINA

Letnik: 2009

Alkoholna stopnja: 13,5 %

Kislina: 5,6 g/l