

SINCE 1812



MEDOT

Medot Millésime 2013

Alkohol: 12% vol

Kislina: 6,5 g/l

Sladkor: 2 g/l

Sestava: 50% rebula, 40% chardonnay, 10% modri pinot

Tip vina: penina, extra brut

Letnik: 2013, 7 let na kvasovkah

Vinograd in tla: jugovzhodno pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem, vrste v terasah. 20% pridelka iz starega vinograda (nad 35 let) z vzgojo dvojni guyot, v mlajših vinogradih enojni guyot. Gostota trt 4.000 trsov/ha, zemlja briška opoka (eocenski fliš).

Trgatev: ročna, ločena po sortah, najprej modri pinot, čez nekaj dni chardonnay, dva tedna kasneje še rebula.

Vinifikacija: takojšnje stiskanje pobranega grozdja, hlajenje mošta na 8°C v posodi iz nerjavnega jekla, po dveh dneh pretok in dodajanje selekcioniranih kvasovk. Vretje ločeno po sortah pri nadzorovani temperaturi do 16°C. Krajše zorenje na finih drožeh, združevanje vin v vrelni osnovo v pomladnih mesecih. Fino filtriranje, dodajanje vrelnega likerja in začetek sekundarne fermentacije v steklenici v poletnih mesecih.

Značilnosti: bogata, elegantna, zrela penina iz grozdja letnika 2013.

Barva: barva starega zlata z rumeno zelenkastimi odtenki.

Aroma: Čudovit preplet belega travniškega cvetja, limone in medu. Vse skupaj se dopolni z nežno zaznavo popečenega kruha, vanilije in briošov, kar je posledica dolgega zorenja na kvasovkah.

Okus: Okus sušenega sadja se prepleta z rahko zaznavo lešnikovega biskvita in medu. Polno, elegantno, z nežnimi mehurčki in z zelo dolgim pookusom.

Priporočene jedi: S svojo prefinjeno eleganco lahko spremlja skoraj vse najboljše jedi klasične in inovativne kuhinje.

Temperatura serviranja: 5°C.



Domačija Medot, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih
+386 5 9336 160 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com

Popolna harmonija. Izrazito fin perlage in ravnovesje vseh čutov. Mladostno zrela penina za najzahtevnejše pivce.

Ponos kleti!