

SINCE 1812



**MEDOT**

## *Medot Blanc de Noir*

**Alkohol:** 12% vol

**Kislina:** 6,6 g/l

**Sladkor:** 2,5 g/l

**Sestava:** 100% Modri pinot

**Tip vina:** penina, izredno suho

**Letnik:** ni določen

**Pridelek:** 3.000 steklenic

**Vinograd in tla:** Jugovzhodno pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem, vrste v terasah. 80 % pridelka modrega pinota iz starega vinograda (nad 25 let) z vzgojo dvojni guyot, v mlajših ravninskih vinogradih je modri pinot na enojnem guyotu. Gostota trt 4000 trsov/ha, zemlja briška opoka (eocenski fliš).

**Trgatev:** Ročna, ločena po legah, najprej modri pinot iz teras, kasneje še modri pinot iz ravnine; pred stiskanjem smo uporabili suhi led za hlajenje grozdja in ohranitev arom.

**Vinifikacija:** Takojšnje stiskanje pobranega celega, nerazpecljanega grozdja, hlajenje mošta na 8°C v posodi iz nerjavnega jekla. Po 2 dneh pretok in dodajanje selekcioniranih kvasovk. Vretje ločeno po legah pri nadzorovani temperaturi do 16°C. Krajše zorenje na finih drožeh. Združevanje vin v vrelo osnovo v pomladnih mesecih. Fino filtriranje, dodajanje vrelnega likerja in začetek sekundarne fermentacije v steklenici v mesecu maju.

**Zorenje/negovanje vina:** Dolgo zorenje na kvasovkah. Degožiranje po najmanj petih letih zorenja v steklenici. Dodajanje ekspedicijskega likerja in še vsaj pol leta počivanja pripravljenih steklenic v domači kleti.

**Polnitev:** Steklenice 0,75 l, v kartonu 6 steklenic; manjša količina magnumov v lastni leseni škatli za 1 ali 3 steklenice in kartonu za 3 steklenice.

**Značilnosti:** Bogata, elegantna, mineralno sadna penina.

**Barva:** Nežno rumena z zlato rumenimi odtenki.

**Aroma:** Vonj suhega sadja, vanilije in praženih lešnikov se meša z vonjem svežega sadja, robidnic, jagod in maline.

**Okus:** Kremozen občutek finih mehurčkov poudari okus maslenega brioša, kandiranih citrusov in veliko mineralnost, slanost. Pookus je dolg, trajen in eleganten.

**Priporočene jedi:** Medot Blanc de Noir je odlična izbira za sveže ostrige, škampe, kaviar in vse ostale ribje jedi.

**Temperatura serviranja:** 6-8°C.

**Domačija Medot**, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih  
+386 5 9336 160 / [info@medot-wines.com](mailto:info@medot-wines.com)  
[www.medot-wines.com](http://www.medot-wines.com)

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

