

SINCE 1812



MEDOT

Medot Extra Brut Cuvée

Alkohol: 12,5%

Skupne kisline: 6 g/L

Sladkor: 3 g/L

Sestava: 70% chardonnay, 30% rebula

Tip vina: penina, extra brut

Letnik: ni določen, 5 let na kvasovkah

Pridelek: 1.500 steklenic

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 chardonnay, dva tedna kasneje 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: je zvrst rebule in chardonnaya, ki jo zaznamuje dolga fermentacija, degožirano po najmanj petih letih zorenja na finih drožeh.

Barva: zlato rumena z nežnimi zelenimi odtenki.

Aroma: z začetku dozorela, elegantna, z nežno aromo medu, briošov in kruhove skorje. Nato prevladajo cvetne (akacija, črn trn) in citrusne note (limonina lupina, bergamotka), ki se lepo prepletajo z mineralnimi notami opoke.

Okus: harmoničen, uravnotežen in poln. Elegantna kislina se ob finih mehurčkih lepo ujame z okusom zrelega sadja, medu, mandljev in agrumov. Vse skupaj se lepo zaokroži z dolgim pookusom biskvita in kruhove skorje. Odhod je dolg, mineralen in trajen.

Priporočene jedi: Popolno vino za aperitiv ali za spremljanje hrane. Odlično se ujame z ribjimi jedmi, ki so malo začinjene, s karpači, kot tudi z vsemi jedmi, ki jih spremlja belo meso.

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

Medot Extra-Brut Cuvée izraža izjemno ravnovesje rebule in chardonnaya. Kljub petim letom zorenja na kvasovkah je ta penina zelo sveža in mineralna.

