

SINCE 1812



MEDOT

Medot Brut 48

Alkohol: 12,5%
Kislina: 5,5 g/L
Ostanek sladkorja: 8 g/L
Sestava: 60% rebula, 20%
chardonnay, 20% modri pinot
Tip vina: penina, suho

Terroir: Brda
Letnik: solera sistem
Zorenje na kvasovkah: 4 leta
Št. steklenic: 10.000
Temperatura serviranja: 5°C

Okušanje



Videz:

rumeno zelene barve z zlatim odtenkom; prepletanje svežine in zrelosti zaznamo že na prvi pogled; drobni in subtilni mehurčki so živahni in energični.



Vonj:

prevladuje nota zrelega zlatega delišesa, ki se prekriva z vonjem bele breskve in mandljevega cveta, v odzadju zaznamo nežne avtolične note štiri letnega ležanja na kvasovkah.



Okus:

zaznati je pecivo in bele sadeže, citrusne ter polno in harmonično mineralnost, ki se zaključuje v prepričljivem in dolgem zaključku.

Terroir in vinograd

- zemlja je v celoti **briška opoka**;
- **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;
- **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; **fermentacija** poteka ločeno po sortah 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 poletnih mesecih;
- dolgo zorenje na kvasovkah, **degožiranje po štirih letih zorenja v steklenici**, dodajanje ekspedicijskega likerja; še vsaj pol leta počivanja pripravljenih steklenic v domači kleti.

Polnitev

- steklenice 0,75l / karton 6 steklenic / škatla iz kartona ali vrečka / lesena škatla za 1 ali 3 steklenice
- steklenice (magnum) 1,5l / karton 3 steklenice / lesena škatla

Priporočene jedi

Ponudimo kot aperitiv, odlično se ujame z ostrigami, ribjim in mesnim karpačom ter pečenimi ribami.

Medot Brut 48 predstavlja zapeljivo harmonijo med svežino in zrelostjo. Lepe sadne note, prikupna svežina in dolg pookus.

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