

SINCE 1812



MEDOT

# Medot Millésime 2014

**Alkohol:** 12%  
**Kislina:** 6,5 g/L  
**Ostanek sladkorja:** 2 g/L  
**Sestava:** 50% rebula, 40%  
chardonnay, 10% modri pinot  
**Tip vina:** penina, zelo suho

**Terroir:** Brda  
**Letnik:** letniška penina 2014  
**Zorenje na kvasovkah:** 7 let  
**Št. steklenic:** 1.500  
**Temperatura serviranja:** 5°C



## Okušanje



### Videz:

barva starega zlata z rumeno  
zelenkastimi odtenki.



### Vonj:

čudovit preplet belega travniškega  
cvetja, limone in medu, vse skupaj  
se dopolni z nežno zaznavo  
popočenega kruha, vanilije in  
briošov, kar je posledica dolgega  
zorenja na kvasovkah.



### Okus:

okus sušenega sadja se prepleta z  
rahlo zaznavo lešnikovega biskvita  
in medu; bogata, elegantna penina  
z nežnimi mehurčki in zelo dolgim  
pookusom.

## 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 najmanj sedmih letih zorenja v steklenici**, dodajanje ekspedicijskega likerja in še vsaj pol leta počivanja pripravljenih steklenic v domači kleti.

## Polnitev

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

## Priporočene jedi

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

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