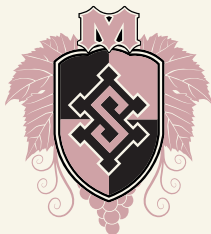


SINCE 1812



MEDOT

REBULA journey

Inspired by Miro Simčič



Alkohol: 12,5%

Kislina: 5,5 g/L

Ostanek sladkorja: 1,5 g/L

Sestava: 100% rebula

Tip vina: mirno belo, suho

Terroir: Brda

Letnik: 2021

Potencial staranja: do 10 let

Št. steklenic: 13.000

Temperatura serviranja: 10°C

Okušanje



Videz:

nežno rumene barve z zelenimi odtenki.



Vonj:

sadne, cvetne arome, belo cvetje črnega trna, ki preide v vonj bele melone in rumene kutine.



Okus:

poln, bogat, svež okus z lepo kislino, ki poudari mineralnost in slanost; pookus je trajen, saden in dolg.

Terroir in vinograd

- zemlja je v celoti **briška opoka**;
- **jugovzhodno** poboče griča pod domačijo Medot na Dobrovem.
- vsa rebula raste na trsih, ki so stari več kot **25 let** in so minimalno obremenjeni;
- **trgatev ročna**, konec septembra, grozdje je bilo popolnoma dozorelo, zlato rumene barve in povsem zdravo.

Vinifikacija

- polovica grozdja se nežno stisne, mošt se ohladi na 8°C v posodi iz nerjavnega jekla; po dveh dneh pretok, dodatek selekcioniranih kvasovk, **fermentacija** pri nadzorovani temperaturi do 16°C; preostanek grozdja se **hladno macerira** 48 ur, nato nežno stisne in posebej **fermentira** pri višji temperaturi, 18°C; prvi pretok po končani fermentaciji;
- del rebule **zori** v hrastovih sodih, del v posodi iz nerjavnega jekla - zorenje na finih drožeh do aprila, takrat rebuli združimo in v mesecu maju stekleničimo.

Polnitev

- steklenice 0,75 l / karton 6 steklenic
- steklenice 0,375 l / karton 12 steklenic
- zamašek pluta

Priporočene jedi

Odlično kot aperitiv s kanapeji, vrhunska spremljava za ribe, rake, školjke ter testenine z nežnimi omakami.

Gourmet priporočila:

- ribji karpачo,
- školjke na buzaro,
- ostrige.

Vino s karakterjem. Izrazito mineralnost spremljajo nežne sadne note. Je odraz terroirja, ki odseva iskričnost pomladi.