

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, zelo suho

**Terroir:** Brda  
**Letnik:** neletniški  
**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