

SINCE 1812



MEDOT

Medot Blanc de Noir

Alkohol: 12%
Kislina: 6,6 g/L
Ostanek sladkorja: 2,5 g/L
Sestava: 100% modri pinot
Tip vina: penina, izredno suho

Terroir: Brda
Letnik: neletniška
Zorenje na kvasovkah: 5 let
Št. steklenic: 3.000
Temperatura serviranja: 6-8 °C



Okušanje



Videz:

nežno rumene barve z zlato rumenimi odtenki.



Vonj:

vonj suhega sadja, vanilije in praženih lešnikov se meša z vonjem svežega sadja, robidnic, jagod in malin.



Okus:

kremozen občutek finih mehurčkov poudari okus maslenega brioša, kandiranih citrusov in veliko mineralnost, slanost; pookus je dolg, trajen in eleganten.

Terroir in vinograd

- zemlja je v celoti **briška opoka**;
- **jugovzhodno** pobočje griča pod domačijo Medot na Dobrovem;
- vrste v terasah; 80 % pridelka modrega pinota iz starega vinograda nad 25 let z vzgojo dvojni guyot, v mlajših ravninskih vinogradih je modri pinot na enojnem guyotu.; gostota trt 4.000 trsov/ha;
- **trgatev ročna**, ločena po legah, najprej modri pinot iz teras, kasneje še modri pinot iz ravnin; pred stiskanjem smo uporabili suhi led za hlajenje grozdja in ohranitev arom.

Vinifikacija

- takojšnje stiskanje pobranega celega, nerazpecljanega grozdja, hlajenje mošta na 8 °C v posodi iz nerjavnega jekla, po dveh dneh pretok in dodajanje selekcioniranih kvasovk; **fermentacija** poteka ločeno po legah 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 mesecu maju;
- dolgo zorenje na kvasovkah, **degoržiranje po najmanj petih letih zorenja v steklenici**, dodajanje ekspedicijskega likerja in še vsaj pol leta počivanja pripravljenih steklenic v domači kleti.

Palnitev

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

Priporočene jedi

Odlična izbira za sveže ostrige, škampe, kaviar in vse ostale ribje jedi.

Izredno prefinjena in elegantna, bogata in mineralno sadna penina. Gre za posebno izdajo vedkega sloga pri nas, ki bo pričarala vzdušje posebne prilžnosti.