

SINCE 1812



MEDOT

Medot Brut 48

Alkohol: 12,5%
Kislina: 6,5 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 štiriletnega ležanja na kvasovkah.



Okus:

zaznati je pecivo in bele sadeže, citruse 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, **degoržiranje 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 karpacom ter pečenimi ribami.

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