

SINCE 1812



MEDOT

Medot Millésime 2015

Alkohol: 12%
Kislina: 6,5 g/L
Ostaneček sladkorja: 1,2 g/L
Sestava: 80% chardonnay,
20% rebula
Tip vina: penina, izredno suho

Terroir: Brda
Letnik: letniška penina 2015
Zorenje na kvasovkah: 8 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 popečenega kruha, vanilije in briošov, kar je posledica dolgega zorenja na kvasovkah.



Okus:

okus belega 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 chardonnay, čez nekaj dni 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 najmanj osmih 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.