

SINCE 1812



MEDOT

Medot Brut Rosé

Alkohol: 12,5%
Kislina: 6,6 g/L
Ostanek sladkorja: 8 g/L
Sestava: 75% modri pinot,
25% rebula
Tip vina: penina, zelo suho

Terroir: Brda
Letnik: neletniški
Zorenje na kvasovkah:
najmanj 4 leta
Št. steklenic: 3.400
Temperatura serviranja: 5 °C

Okušanje



Videz:

živahna nežna roza barva z vijoličastimi odtenki.



Vonj:

zaznamo čudovit preplet arom citrusov, jagodičevja in lešnikovega biskvita ter kruhove skorje in medu.



Okus:

okus po jagodah in rdečem sadju daje penini širino, medtem ko note praženega kruha in lešnikov prispevajo h kompleksnosti in polnosti, zaključek je zelo svež in harmoničen.

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.

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 vrelega likerja in začetek sekundarne fermentacije v steklenici v poletnih mesecih;
- dolgo zorenje na kvasovkah, **degoržiranje po najmanj štirih 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 / škatla iz kartona ali vrečka / lesena škatla za 1 ali 3 steklenice
- steklenice (magnum) 1,5l / karton 3 steklenice / lesena škatla

Priporočene jedi

Lahko je odličan aperitiv ali prava izbira ob surovi in dimljeni ribi, morskih sadežih, zelenjavi v tempuri, karpaču, piščancu na žaru ali sladica h gozdnimi sadeži.

Edinstven gurmanski rosé, izvrsten aperitiv ali izbran spremljevalec za široko paleto jedi, a tudi elegantna izbira za posebne priložnosti.