

SINCE 1812



MEDOT

Medot Extra Brut Cuvée

Alkohol: 12%
Kislina: 6,5 g/L
Ostaneek sladkorja: 3 g/L
Sestava: 75% rebula,
25% chardonnay

Terroir: Brda
Letnik: neletniška
Zorenje na kvasovkah:
najmanj 5 let
Št. steklenic: 1.500
Temperatura serviranja: 5 °C



Okušanje



Videz:

zlato rumene barve z nežnimi zelenimi odtenki.



Vonj:

v začetku dozorela, elegantna aroma z nežno zaznavo medu, briošov in kruhove skorje, nato prevladajo cvetne note akacije in črnega trna ter citrusne note limonine lupine in bergamotke, ki se lepo prepletajo z mineralnimi notami opoke.



Okus:

harmoničen, uravnotežen in poln okus; elegantna kislina se ob finih mehurčkih lepo ujame z okusom zrelega sadja, medu, mandljev in agrumov, vse skupaj se lepo zaokroži z dolgim pookusom biskvita in kruhove skorje; odhod je dolg, mineralen in trajen.

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, 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 najmanj petih 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

Popolno vino za aperitiv, odlično se ujame z ribjimi jedmi, ki so malo začinjene, s karpachi in z belim mesom.

Medot Extra-Brut Cuvée izraža izjemno ravnovesje rebule in chardonnaya. Kljub petim letom zorenja na kvasovkah je ta penina zelo sveža in mineralna.