

SINCE 1812



MEDOT

# Medot Brut Rosé

**Alkohol:** 12%  
**Kislina:** 6,6 g/L  
**Ostanek sladkorja:** 5 g/L  
**Sestava:** 70% modri pinot,  
30% 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.*