

SINCE 1812



MEDOT

Medot Solera

Alkohol: 12%
Kislina: 6,5 g/L
Ostane sladkorja: 1,0 g/L
Sestava: 50% rebula, 40% chardonnay,
10% modri pinot
Tip vina: penina, brut nature

Terroir: Brda
Letnik: neletniški
Zorenje na kvasovkah: 2 leti
Št. steklenic: 1.300
Temperatura serviranja: 5 °C

Okušanje



Videz:

barva starega zlata z rumenimi
odtenki.



Vonj:

čudovit preplet belega travniškega
cvetja, pomarančne skorjice in
medu, vse skupaj se dopolni z
nežno zaznavo popečenega kruha,
vanilije in briošov.



Okus:

okus belega sadja se prepleta
z rahlo zaznavo lešnikovega
biskvita in medu; intenzivna,
živahna in 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 in modri pinot, 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;
- **daljše zorenje** na finih drožeh, združevanje vin v vrelo osnovo, ki se nato združi z rezervo iz prejšnjih let; fino filtriranje, dodajanje vrelnega likerja in začetek sekundarne fermentacije v steklenici v pomladnih mesecih;
- srednje dolgo zorenje na kvasovkah, **degoržiranje po najmanj dveh 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

Priporočene jedi

S prefinjeno eleganco lahko spremlja skoraj vse najboljše jedi klasične in inovativne kuhinje.



Posebna izdaja penine Solera predstavlja edinstveno zvrst devetih letnikov. To peneče vino je ustvarjeno iz naše stalne rezerve, ki združuje vina iz različnih zaporednih let. Ta se prefinjeno prepletajo in skupaj zorijo, kar v vsaki steklenici zagotavlja dosledno kakovost in kompleksnost.