SINCE 1812

MEDOT

Medot Solera

Livello alcolico: 12%
Acidità: 6,5 g/L
Residuo zuccherino: 1,0 g/L
Vitigni: 60% ribolla, 20% chardonnay, 20% pinot nero
Tipo di vino: spumante, brut nature

Terroir: Brda (Collio)
Annata: non-vintage
Affinamento sui lieviti: 2 anni
Bottiglie prodotte: 1.300
Temperatura di servizio: 5 °C

Degustazione

Vista:

giallo oro antico dalle sfumature giallo-verdastri.

Naso:

un meraviglioso intreccio di fiori bianchi di campo, scorza d'arancia e miele. Si completa con una delicata nota di pane tostato, vaniglia e brioche, risultato di una lunga maturazione sui lieviti

Palato:

il sapore della frutta a polpa bianca si intreccia con un leggero sentore di biscotto alla nocciola e miele. Intenso, vibrante ed elegante, con un fine perlage e un lunghissimo finale minerale.

Terroir e vigneto

- Terreno di **marna (ponca del Brda)**;
- pendici collinari terrazzate orientate a **sud-est**, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo;
- il 20% del raccolto proviene dal vecchio vigneto - viti di oltre 35 anni - con potatura a doppio guyot; per i vigneti più giovani si è scelto il guyot semplice; una densità d' impianto di 4000 viti per ettaro;
- **vendemmia manuale, separata per vitigno; si comincia col chardonnay, qualche giorno dopo il pinot nero e alla fine ribolla gialla.**

Vinificazione

- pigiatura immediata delle uve raccolte, abbassamento della temperatura del mosto a 8 °C in recipienti inox, dopo due giorni primo decantamento e aggiunta dei lieviti selezionati; **fermentazione** separata delle tre varietà a temperatura controllata fino a 16 °C;
- segue un lungo affinamento **e l'assemblaggio della cuvée per il vino base**, che viene poi aggiunto alla riserva degli anni precedenti. Nei mesi primaverili, filtrazione, aggiunta del liquore di tiraggio e inizio della rifermentazione in bottiglia;
- **medio maturazione sui lieviti, sboccatura dopo almeno due anni di affinamento in bottiglia**, aggiunta di liquore di spedizione e minimo 6 mesi di riposo delle bottiglie finite nella cantina di casa.

Confezionamento

- bottiglie da 0,75l / 6 bottiglie per cartone/ confezione in legno da 1 e 3 bottiglie

Abbinamenti gastronomici

Con la sua sofisticata eleganza, può accompagnare quasi tutti i migliori piatti della cucina classica e innovativa.

La nostra Solera in edizione speciale rappresenta una miscela unica di 9 annate. Questo spumante è ottenuto dalla riserva perpetua, che comprende vini di diverse annate consecutive che vengono combinati e maturati insieme, garantendo una complessità e una qualità costante in ogni bottiglia.

Medot Wines, *Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenia*
+386 40 498 435 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com