



Family vineyards

Sauvignon Blanc Quercus

Affascinante e mondano. Un'esplosione di frutta fresca.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino.

Aroma: sentori pronunciati di sambuco, kiwi, uva spina e frutto della passione.

Gusto: dal corpo medio, fresco e croccante, con un finale leggermente piccante.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: aperitivo elegante, ottimo con insalate fresche, piatti di pesce e formaggi leggeri.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Potenziale di invecchiamento: fino a 3 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 -200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4500 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uve

Varietà: 100% Sauvignon blanc

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione

100% in acciaio inox alla T di 12°C

Maturazione

100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

Premi

Anno e nome del concorso

2016 5 star wines (Vinitaly) - Italia

2016 Concours Mondial Bruxelles - Slovenia

2017 Galicja Vitis (Polonia)

AnnataPremio

2015 90 punti

2017 Medaglia d'argento

2016 Gold medal



Parametri

Annata: 2017

Alcol : 13,5% vol

Acido complessivo: 5,54 g/l

pH: 3,36

Residuo zuccherino: 3,5 g/l