



SEVEN NUMBERS

Chardonnay

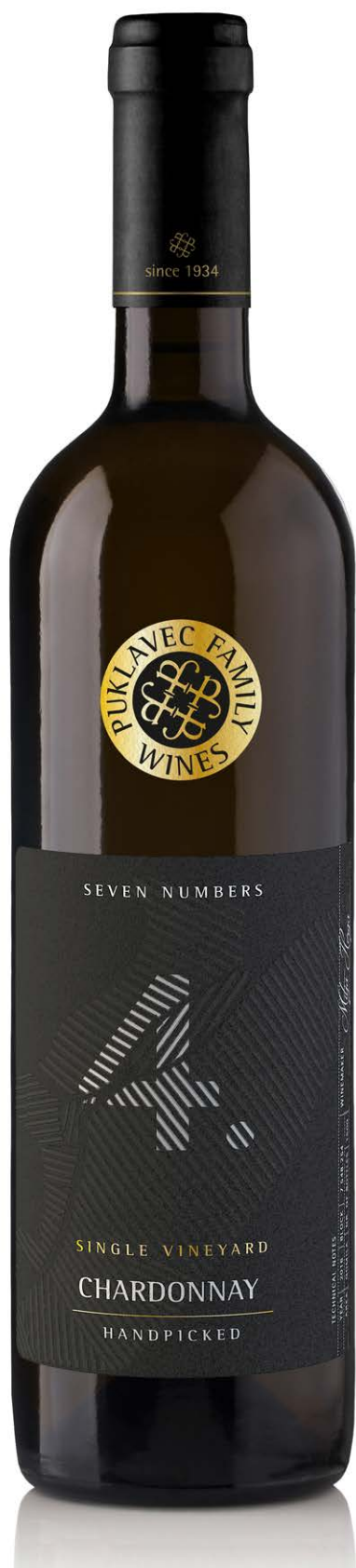
Vino polnega telesa z aromami breskve, melone, zrelega rumenega sadja in z zrelo noto hrasta.

Letnik 2021

Vinograd Gomila

Ročna trgatev 4.oktober 2021.

Regija Štajerska Slovenija



Prst Različna geološka sestava tal, predvsem pesek in peščenjak s približno 40 % gline. Na splošno nekoliko lažji tip prsti z dobrim odtekanjem vode. Vinograd Gomila smo zasadili leta 2000.

Opis Chardonnay polnega telesa z aromami breskve, melone, zrelega rumenega sadja in z zrelo noto hrasta ter kančkom vanilje. Vino po desetih mesecih zorenja v 500-litrskih sodih prinaša mehkost, svežino in izrazite značilnosti sorte.

Pridelava Enojni guyot. 4000 trt na hektar. Povprečni pridelek je limitiran in selekcioniran. Okolju prijazna oskrba vinogradov.



SEVEN NUMBERS

Chardonnay



Kletarjenje Prvih deset dni se del vina nadzorovano fermentira v posodah iz nerjavnega jekla. Po desetih dneh se en del vina fermentira v posodah iz nerjavnega jekla in drugi del v velikih lesenih sodih. Pri pridelavi chardonnayja med zorenjem v velikih lesenih sodih in posodah iz nerjavnega jekla poteče biološki razkis. Z moštom in vinom ravnamo z največjo skrbnostjo.

Hraniti pri 10–15 °C. Hraniti ga je mogoče do deset let.

Temperatura serviranja 10–12 °C

Ujemanje s hrano Pečenka – jagnjetina ali kozliček, maslene priloge.

Alkohol 14,6 % vol.

Nepovret sladkor 1,7 g/L

Kislinska stopnja 6,55 g/L

pH 3,06