



SEVEN NUMBERS

Šipon

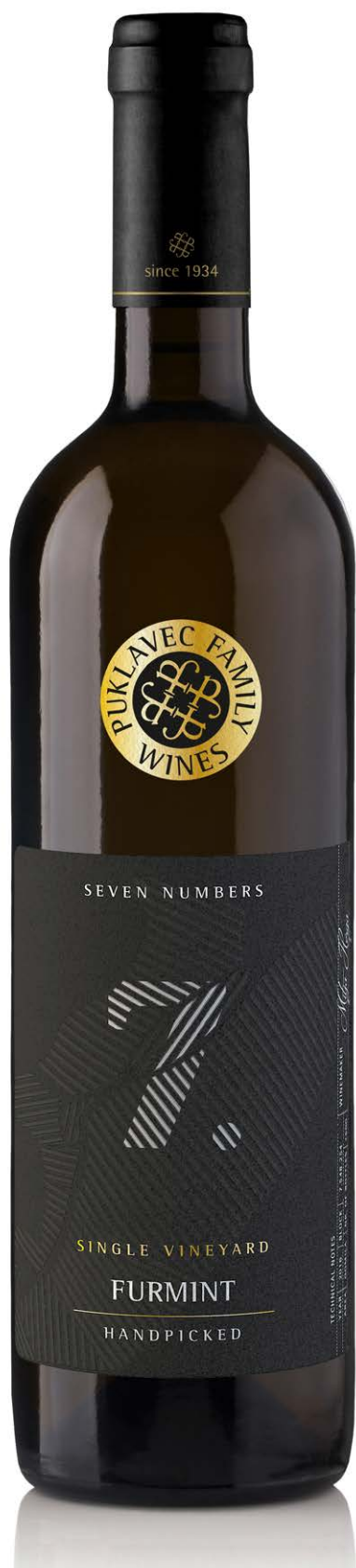
Šipon je vino polnega telesa s prefinjeno aromo z značilnim sortnim karakterjem in kompleksnim okusom, v katerem se prepletajo arome po belem cvetju, zeliščnih tonih, citrusih in začimbah.

Letnik 2021

Vinograd Mali Kog

Ročna trgatev 12. oktober 2021.

Regija Štajerska Slovenija



Prst Različna sestava prsti, večinoma glina in malo peska, prekrita z laporjem v globljih plasteh.

Opis Šipon je vino polnega telesa s prefinjeno aromo z značilnim sortnim karakterjem in kompleksnim okusom, v katerem se prepletajo arome po belem cvetju, zeliščnih tonih, citrusih in začimbah.

Pridelava Dvojni guyot, 3200 trt na hektar. Povprečen pridelek znaša 1,8 kg na trto. Okolju prijazno negovanje vinograda. Vsi vinogradi so terasasti. Okolju prijazno integrirano negovanje vinograda. Pri starih trtah lahko s trgatvijo čakamo bistveno dlje, ker imajo veliko globlji koreninski sistem. Za vino Seven Numbers namreč potrebujemo stabilnejša vina. Jagode sorte šipon imajo tanko kožico, ki se v vinogradih zlahka pretrga. Značilnosti porekla se morajo v vinu poznati, vendar ne preveč. Z Malim Kogom ravnamo zelo dobro, trte so stare 34 let, a imajo pred seboj še vsaj 15–20 let.



SEVEN NUMBERS

Šipon

Kletarjenje Grozdje skrbno ročno obiramo in ga v klet prevažamo v majhnih zabojih. Ob prihodu v klet ga ohladimo na pet stopinj. Uporabljamo hladno maceracijo v nadzorovani atmosferi. Da se v vinu bolj izrazijo značilnosti vinogradov, ostane sok v stiku s kožicami jagod od štiri do šest ur. Po hladni maceraciji gre sok v stiskalnico. Stiskanje poteka drugače, saj uporabljamo nekoliko nižji tlak. Z običajnim stiskanjem bi bilo v vinu preveč fenolov, zato stiskamo s tlakom 0,3 bara. Nato gre sok v posode iz nerjavnega jekla, kjer 48 ur miruje pri temperaturi 8 °C. Tudi pretok poteka drugače, saj je sok vseh drugih vin med maceracijo bister. Ob pretoku vina Seven Numbers zajamemo tudi sok, ki ni 100-odstotno bister, ker tako pozneje dosežemo višjo koncentracijo in aromo. To lahko storimo, ker je grozdje 100-odstotno zdravo. Tu dosežemo veliko višjo koncentracijo. Sok je bogatejši in vsebuje več hranil, ki jih kvasovke potrebujejo za fermentacijo. Prve tri dni sok ostane v posodah iz nerjavnega jekla, nato pa vino pretočimo v 500-, 1000- in 2000-litrške sode. Staranje začnemo v posodah iz nerjavnega jekla samo zato, da sok zanesljivo ohladimo na izbrano temperaturo. Sok se ohladi na izbrano temperaturo, ki jo nato ohrani tudi v lesenih sodih. Fina in počasna fermentacija traja nekoliko dlje, vendar zato vina ni treba motiti. Temperatura je nadzorovana in dovajanje kisika zagotovljeno. Vino premešamo enkrat na teden. Po 28 dneh vedno ocenimo kakovost droži. Če je kakovost dobra, pustimo vino na drožeh. Ko je vino pet mesecev na drožeh, ga enkrat na mesec premešamo. Z zorenjem v lesenih sodih pridobimo nekaj »dimljenosti« in rahlo aromo vanilje. Vendar arome nočemo preveč poudariti, zato smo izbrali velik sod iz francoskega hrasta, ki je le rahlo ožgan. Vino v sodu zori do 8 mesecev.

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

Temperatura serviranja 10–12 °C

Ujemanje s hrano Pečenka s krompirjem, maslene priloge in mastne ribe, npr. losos, jezerska postrv, sardine ali soboljevka.

Alkohol 13,59 % vol.

Nepovret sladkor 1,6 g/L

Kislinska stopnja 6,29 g/L

pH 3,57