



SEVEN NUMBERS

Sivi pinot

Sivi pinot je polno vino z značilnim sortnim karakterjem, v katerem se večplastno prepletajo čudovite arome zrelih jabolk in breskev ter popraste in pikantne note, za prijeten dolg pookus pa poskrbi ščepec vanilije. Zahvaljujoč zorenju v hrastovih sodih je vino bogatega in kompleksnega okusa.

Letnik 2021

Vinograd Busek

Ročna trgatev 2. oktober 2021.

Regija Štajerska Slovenija



Prst Glinena tla z večjim deležem peščenih delcev, pri čemer so globlje plasti prekrite s peščenjakom.

Opis Popraste in pikantne note v kombinaciji s sadnimi aromami. Zaradi zelo zrelega grozdja in natančnega kletarjenja ima sivi pinot polno telo in arome zrelih jabolk, zrelih breskev, zrelega rumenega sadja, vanilije in pookus, ki traja.

Pridelava Enojni guyot. 4200 trt na hektar. Vsi vinogradi so terasasti. Okolju prijazno negovanje vinograda. Posebna nega trt.



SEVEN NUMBERS

Sivi pinot



Kletarjenje Trgatev celega vinograda se opravi naenkrat. Tako kot pri sorti šipon. Ko grozdje prispe v klet, opravimo 24-urno hladno maceracijo. Ker so kožice grozdnih jagod že ob trgatvi bolj koncentrirane, čakamo nekoliko dlje, da iz njih dobimo kar največ. Kožice so zares okusne, kar se kasneje pri okusu zelo pozna. 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 nerjavečega jekla, nato pa vino pretočimo do 30% v 225l barik sodčke, ostalo pa v nerjavečih tankih. V majhnih sodih vino pridobi kanček hrastove arome, a hkrati ne izgubi svežine. V manjših sodih je na voljo več kisika, zato sta nekoliko bolj poudarjeni vanilja in karamelizirana aroma hrasta. To se odlično ujema z zrelim grozdem in lesom. Vino zorimo v sodu največ do šest mesecev, s čimer ohranimo značilnosti sorte. Vino zori v hrastovih sodih do 10 mesecev.

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

Temperatura serviranja 10–12 °C

Ujemanje s hrano Sredozemska kuhinja, rakci in školjke v omaki, testenine s hobotnico.

Alkohol 14,35 % vol.

Nepovret sladkor 2,1 g/L

Kislinska stopnja 5,63 g/L

pH 3,46