



SEVEN NUMBERS

Klasična metoda

Po 48 mesecih staranja steklenic dobimo lepo dozorelo penino s kremastim okusom.

Letnik NV

Vinograd Grlica, Stara Gora, Kamen

Ročna trgatev 8. september 2013 za modri pinot, 15. september 2013 za chardonnay, konec septembra 2013 za šipon, nekateri deli so bili obrani leta 2012

Regija Štajerska Slovenija

Prst Različna sestava prsti, večinoma glina in malo peska, prekrita z laporjem v globljih plasteh. Najmanj 25 let stare trte zagotavljajo mineralen, kompleksen in koncentriran izvleček.

Opis Subtilni okusi citrusov in zrelih jabolk se prepletajo z aromo zapečenih briošev. Izražena je aromatična zrelost po petdesetih mesecih staranja steklenic. Vino ima v ustih kremast okus z nežnimi in obstojnimi mehurčki ter dolgotrajnim odhodom. Idealno je kot aperitiv ali v kombinaciji s prekajenim lososom, lupinarji, belim mesom in mehкими siri.

Pridelava Enojni in dvoni guyot. 2800 - 4000 trt na hektar. Povprečen pridelek znaša manj kot 2 kg na trto. Okolju prijazno integrirano negovanje vinograda. Terasasti in vertikalni nasadi, obrnjeni proti jugozahodu/jugovzhodu, so idealni za gojenje najboljšega grozdja za penino z bogatimi aromami.



SEVEN NUMBERS

Klasična metoda

Kletarjenje Klasična metoda. Skrbno ravnanje z grozdem in moštom. Nadzorovana fermentacija v posodah iz nerjavnega jekla pri nizki temperaturi. Sekundarna fermentacija v steklenici pri 14–17 °C. Zorenje na drožeh 48 mesecev.

Hraniti pri 10–15 °C. To penino je mogoče hraniti do deset let.

Temperatura serviranja 10–12 °C

Ujemanje s hrano Pri odpiranju pustite, da tlak v steklenici nežno potisne zamašek ven. Postrezite dobro ohlajeno v ozkih in visokih kozarcih.

Alkohol 11,61 % vol.

Nepovret sladkor 6,8 g/L

Kislinska stopnja 9,12 g/L

pH 2,97

