



SEVEN NUMBERS

## Šipon klasična metoda

Karakterna penina, pridelana po tradicionalni metodi iz lokalne sorte šipon ponuja prefinjen preplet sadnih arom citrusov in zrelega sadja.

**Letnik** NV

**Vinograd** Mali Kog

**Ročna trgatev** 24-sep-19

**Regija** Štajerska Slovenija



**Prst** Glinena tla z manjšim deležem peščenih delcev, pri čemer so globlje plasti prekrte s plastjo laporja.

**Opis** Karakterna penina, pridelana po tradicionalni metodi iz lokalne sorte šipon ponuja prefinjen preplet sadnih arom citrusov in zrelega sadja. V barvi izraža nežne zeleno rumene odtenke, ki se zaključujejo s prepoznavno sortno cvetico in eleganco nežnega iskrenja drobnih mehurčkov. Okus je eleganten in kremast, ki se zaključuje s strukturnim in izrazito kompleksnim pookusom, kar je rezultat 36-mesečnega zorenja na kvasovkah. Lepo se poda k dimljenemu lososu, školjkam, belemu mesu in mehkim sirom. Odlična je tudi kot aperitiv.

**Pridelava** Dvojni guyot, 3200 trt na hektar. Povprečni pridelek je limitiran in selekcioniran. Okolju prijazna oskrba vinogradov. Terasasti nasadi.



SEVEN NUMBERS

## Šipon 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 36 mesecev.

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

**Temperatura serviranja** 10–12 °C

**Ujemanje s hrano** Lepo se poda k dimljenemu lososu, školjkam, belemu mesu in mehkim sirom.

**Alkohol** 12,0 vol. %

**Nepovret sladkor** 1,4 g/L

**Kislinska stopnja** 7,55 g/L

**pH** 3,25