

VINSKA  
WINE



KLET  
CELLAR

ferdinand  
Matjaž Četrtič

# BRUTUS

REBULA  
BRUTUS  
2016



## OPIS VINA

**Barva:** globoko zlata, na meji z oranžno

**Vonj:** kompleksne arome sušenega belega sadja, marelica, začimbe, kamilica

**Okus:** vino z intenzivnim, karakternim sadnim okusom in taničnostjo

**Priporočena hrana:** kot spremljava belemu mesu, svinjini, teletini in zorenim sirom ali samo za meditacijo

**Temperatura serviranja:** 16–18 °C

## NAČIN PRIDELAVE

**Vinograd:** Kalehe

**Gojitvena oblika:** enojni gujot, 4000 trt/ha

**Donos:** do 3000 kg/ha

**Vinifikacija:** izbrano ročno trgano grozdje specljamo v sode in jagode pustimo v moštu, ki zaradi svojih divjih kvasovk začne vreti spontano. Po končanem vretju sod dopolnimo, grozdne jagode pa pustimo v stiku z vinom do naslednje trgatve (12 mesecev). Šele takrat vino ločimo od jagod in ga v sodu zorimo še eno leto. Stekleničimo ga brez filtriranja.

## PARAMETRI VINA

**Letnik:** 2016

**Alkoholna stopnja:** 12,5 %

**Kislina:** 5,3 g/l