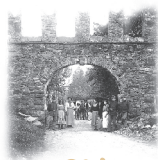


VINSKA  
WINE



KLET  
CELLAR

ferdinand  
Matjaž Četrtič

# KLASIČNA VINA

SIVI PINOT  
2018



## OPIS VINA

**Barva:** slamnato rumena z bakrenimi odsevi

**Vonj:** nežna zelišča z aromami zrelega jabolka in hruške

**Okus:** sveže vino s polnim okusom zrelega sadja

**Priporočena hrana:** odločen aperitiv, lepo spremlja ribje jedi, različne vrste testenin in belo meso

**Temperatura serviranja:** 10 °C

## NAČIN PRIDELAVE

**Vinograd:** Birša

**Gojitvena oblika:** enojni gujot, 4.500 trt/ha

**Donos:** do 6000 kg/ha

**Vinifikacija:** ročno trgano grozdje specljamo in stisnemo pod nizkim tlakom. Mošt ohladimo na 10 °C. Po 24-urnem usedanju čisti mošt pretočimo v posode iz nerjavečega jekla, v katerih povre v vino. Fermentaciji sledi hiter pretok, da vino ohrani sadnost. Brez biološkega razkisa. Vino ustekleničimo poleti v letu po trgatvi.

## PARAMETRI VINA

**Letnik:** 2018

**Alkoholna stopnja:** 13,0 %

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