

SINEFINIS

REBOLIUM
2011



Penina iz rebule, pridelane v italijanskih in slovenskih vinogradih v Brdih. Izdelana je po klasični metodi – s sekundarnim vrenjem v steklenici in dolgim zorenjem na kvasovkah.

OPIS VINA

Barva: slamnato rumena z elegantnim iskrenjem

Vonj: značilni vonji rebule z nežno kvasno noto

Okus: vino poživljajoče svežine, elegantnega dolgega pookusa

Priporočena hrana: kot aperitiv ali spremljava morski hrani

Temperatura serviranja: 9 °C

NAČIN PRIDELAVE

Vinograd: vinogradi v okolici vasi Števerjan, Jazbine (Gradiscutta), Biljana in Kojsko (nadmorska višina 100 m)

Gojitvena oblika: enojni gujot, 4000–5000 trt/ha

Donos: 7000 kg/ha

Vinifikacija: s pravočasno ročno trgatvijo ohranimo svežino in primerno vsebnost sladkorja. Nežnemu stiskanju celih grozdov sledi takojšen pretok in fermentacija pri kontrolirani temperaturi. Vino pred drugo fermentacijo zori na finih drožeh. Sekundarna fermentacija poteka v steklenici. Penina zori na lastnih kvasovkah najmanj 24 mesecev.

PARAMETRI VINA

Letnik: 2011

Alkoholna stopnja: 12,00 %

Kislina: 6,5 g/l