

# SINEFINIS

ROSÉ  
2011



*Penina, izdelana po klasični metodi. Grozdje prihaja iz slovenskih in italijanskih vinogradov v Brdih.*

## OPIS VINA

**Barva:** bakreno rožnata z elegantnim iskrenjem

**Vonj:** poudarjena sortna aromatika modrega pinota s subtilno noto kruhove skorje

**Okus:** elegantno in obstojno, zaznavna cvetica rdečih sadežev in citrusov

**Priporočena hrana:** kot aperitiv ali spremljava sušiju, surova tuna

**Temperatura serviranja:** 9 °C

## NAČIN PRIDELAVE

**Vinograd:** vinogradi v okolici vasi Števerjan, Jazbine (Gradiscutta) in Kojsko (nadmorska višina 100–300 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.

**Sorte:** 70 % modri pinot, 20 % chardonnay, 10 % rebula

## PARAMETRI VINA

**Letnik:** 2011

**Alkoholna stopnja:** 12,00 %

**Kislina:** 6,5 g/l