

# CHARDONNAY

## Single vineyard 2023

<b>Sorta:</b>	100 % Chardonnay		
<b>Regija:</b>	Vipavska dolina – Slovenija		
<b>Vinogradniška lega :</b>	Gradišče nad Prvačino		
<b>Leto sajenja:</b>	2008		
<b>Nadmorska višina in naklon vinogradov:</b>	124 m, 25% naklon		
<b>Lega vinograda:</b>	Jugo-zahod		
<b>Vinogradništvo:</b>	Regenerativno vinogradništvo		
<b>Vrsta tal:</b>	Surov lapor obogaten z večletnim pripravljenim humusom		
<b>Trgatev:</b>	Ročno obrano začetek septembra		
<b>Predelava in zorenje</b>	Po hladni maceraciji je sledila alkoholna fermentacija pri nizki temperaturi. Vino je nato najmanj šest mesecev zrelo na finih drožeh v posodah iz nerjavečega jekla.		
<b>Stekleničenje:</b>	1350 steklenic 0,75 l, v februarju 2025		
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol	<b>Preostali sladkor</b>	suho
<b>Skupna kislina:</b>	5,68 g / l	<b>Steklenica:</b>	0,75 l
<b>Temp. serviranja:</b>	10-12 °C		



**Potencial staranja:** Ob pravilnem shranjevanju lahko to vino zori vsaj tri leta ali celo dlje.

**Opis vina:** Vino je svetle, slamnato-rumene barve z zlatimi odsevi, ki pričajo o zrelosti grozdja in skrbni vinifikaciji. Na nosu prevladujejo arome zrelih jabolk, rumenega sadja in nežnih cvetlic z dotikom akacijevga medu. V ustih deluje srednje polno, z lepo usklajenim alkoholom, svežino in žametno teksturo. Zaključek je dolg, harmoničen in rahlo mineralen.

**Ideje za ujemanje z hrano:** Z dimljenimi ribami, nežnimi jedmi iz belega mesa, svežimi ali rahlo zorjenimi siri ter raznolikimi zelenjavnimi predjedmi. Njegova zaokroženost in aromatična kompleksnost lepo dopolnjujeta tudi najbolj dodelane in zahtevne krožnike.

