

ZELEN Native 2022

Sorta:	100 % Zelen		
Regija:	Vipavska dolina – Slovenija		
Vinogradniška lega:	Dornberk - Brdo		
Leto sajenja:	2012		
Nadmorska višina in naklon vinograda:	94 m, 30% naklon		
Lega vinograda:	jugo-vzhod		
Vinogradništvo:	Ekopridelava / Regenerativno vinogradništvo		
Vrsta tal:	Laporna tla z ilovico		
Trgatev:	Ročno obrano v sredini septembra		
Predelava in zorenje:	Hladna maceracija pred začetkom fermentacije. Sledi hladna fermentacija. Odleži 6 mesecev na kvasovkah v posodah iz nerjavečega jekla		
Stekleničenje:	1200 steklenic 0,75 l, februar 2023		
Alkohol:	12,5 % vol	Preostali sladkor:	suho
Skupna kislina:	4,71 g / l	Steklenica:	0,75 l
Temp. serviranja:	10 - 12 °C		



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

Opis vina: Svetlo rumena barva z zelenkastimi odtenki. Aroma je nežna, prefinjena in zelo značilna – spominja na cvetlice, muškadni orešček, sveža zelišča in rahlo na citruse. Pogosto zaznamo tudi note sredozemskega rastlinja, kot so žajbelj, timijan in bela akacija. Gre za suho vino z izredno elegantno strukturo. Ima srednje do polno telo, prijetno svežino in diskretno sodnostjo. V ustih je mehko, harmonično in s prijetnim, rahlo mineralnim po okusom. Vino Zelen pogosto nima izrazite kislosti, zato deluje zelo mehko in zaokroženo. Njegova posebnost je značilna sortna aroma ter nežna, a hkrati bogata struktura.

Ideje za ujemanje z hrano: Odlično se poda k morski hrani, belemu mesu, zelenjavnim jedem ter zrelim kozjim sirom. Zaradi svoje elegance je tudi idealna izbira za samostojno uživanje.

