


REFOŠK Vipava classic 2024

Sorta:	100 % Refošk
Regija:	Vipavska dolina – Slovenija
Vinogradniška lega :	Dornberk – Zalošče, Mandrija
Leto sajenja:	2013
Nadmorska višina in naklon vinogradov:	160 m, 9% naklon
Lega vinograda:	Vzhodna
Vinogradništvo:	Regenerativno vinogradništvo
Vrsta tal:	Laporno peščena tla
Trgatev:	Obrano konec septembra
Zorenje	V inox tankih
Stekleničenje:	2700 steklenic 0,75 l v marcu 2025

Alcohol:	12,5 % vol	Red. sladkor:	Suho	Energ. vrednost:
Skupna kislina:	6,31 g / l	Steklenica:	0,75 l	
Temp. serviranja:	14-16 °C			



Potencial staranja: Ob pravilnem shranjevanju lahko to vino zori pet let ali celo dlje.

Opis vina: Refošk je avtohtona rdeča sorta. Vino se ponašajo z živahno škrlatno do rubinasto barvo, ki izraža mladost in svežino. V aromatici nas Refošk razvaja z izrazitim vonjem po zrelih višnjah, robidnicah in aroniji. Te sadne note dajejo vinu prijetno svežino in vablivo sadnost. Na okusu je vino polno, mehko in harmonično. Prijetni, zreli tanini dajejo vinu ravno pravo strukturo in dolg, saden pookus.

Ideje za ujemanje z hrano: Refošk se odlično poda k suhim mesninam, kot so pršut in panceta, saj s svojo kislostjo prereže maščobo in osveži okus. Prav tako se lepo ujema s pečeno svinjino, zlasti s kračami ali rebrci, ter s testeninami z mesnimi ali preprostimi paradižnikovimi omakami. Med siri so primernejši zrelejši poltrdi siri, kot sta tolminc ali ovčji sir. Odličen je tudi ob kruhu, oljčnem olju in tapenadi.

