

FERVIN

FERVIN BRUT

FERVIN Brut je elegantna penina, nežne limonasto rumene barve, z neskončnimi verigami drobcenih mehurčkov. V vinu so prisotne nežne note jabolka, lešnika ter limone. V ustih je vino čudovito uravnoteženo z izjemno svežino in vertikalnostjo, ter žametno in kremasto teksturo.

TEHNOLOGIJA PRIDELAVE: Ročno pobrano grozdje. Nežno stiskanje, ter striktno ločevanje frakcij mošta. Primarna fermentacija v inox tankih. Sekundarna fermentacija in zorenje v steklenici.

VINO IN HRANA: Penina FERVIN Brut je idealna kot aperitiv. Zelo lepo pa se poda tudi z vsemi ribjimi jedmi, testeninami in rižotami, ter belim mesom.

PRIPOROČENA TEMPERATURA: 8-10°C

LETNIK: Neletniška

SORTA: 70 % Beli pinot, 30 % Sivi pinot

ALKOHOL: 12.00 vol. % alk.

SLADKORNA STOPNJA: Brut (4 g/l)

ZORENJE V STEKLENICI: Najmanj 18 mesecev
(V povprečju 24 mesecev) + 3 mesece po degožaciji

POTENCIAL STARANJA: Do 3 leta

VINORODNO PODROČJE: Vinorodna dežela
Primorska, okoliš Vipavska dolina

VINOGRAD: Škofovo (Vrtovin)

VRSTA TAL: Fliš

PRIDELEK: 50 hL/ha

TRGATEV: Ročna trgatev v 20 kg zabojčke

PROIZVODNJA: 1500 steklenic

