



SIVI PINOT



SIVI PINOT 2019

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Sivi pinot

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano na legah Jeruzalem, Mali Kog, Litmerk, Cerovec in Radomerščak. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave.

Vinska klet: Sodobno opremljena vinska klet Verus vinogradi d.o.o. je bila ustanovljena maja 2007.

Ustanovili smo jo Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder. Kapaciteta kleti je 150.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13,28 % vol.
Nepovreti sladkor: 6,0 g/L
pH: 3,48
Titr. kislina: 5,64 g/L

Letnik 2019: Zima, še posebej v februarju, je bila nadpovprečno topla, brez snega. V tem času je v vinogradih najpomembnejše opravilo rez. To je bilo še posebej zahtevno v vinogradih, v katerih smo v preteklem letu imeli točo, saj so bili poganjki močno poškodovani.

Vse do pomladi je močno primanjkovalo padavin, zaloga vode v tleh ni bila zadostna. V aprilu in maju se je ohladilo, rast je bila upočasnjena. Cvetenje se je pričelo 7. junija, kar je teden ali dva pozneje kot v preteklih, toplejših letnikih. V dolgotrajnem povprečju je to v našem okolišu običajen čas cvetenja. Zaradi toplega vremena je cvetenje potekalo hitro, obilne padavine v začetku poletja so rast močno okrepile. Avgust je bil suh, vroč, ob hladnih nočeh se je dozorevanje pospešilo. S trgatvijo smo pričeli 10. septembra. Lepo vreme je omogočalo, da je trgatve potekala brez kakršnihkoli težav.

Količina in kakovost pridelka sta bili optimalni. Letnik 2019 smo zaključili brez neugodnih vremenskih dogodkov. Leto je bilo nekoliko hladnejše kot nekaj letnikov poprej, vendar ravno prav za značilno dober Štajerski letnik: zrelo grozdje, z lepo kislino in intenzivno aromatico pri vseh sortah.

Kletarjenje: Trgatev sivega pinota smo opravili 18. in 23. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Pridelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je trajalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi 15-20° C. Po vrenju je vino ostalo na finih drožeh, nato je sledil pretok, nežno filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca.

Opis vina: V vonju začitimo prijetne arome po sveži hruški, citrusih in mandljih. Zmema kislina in mineralen karakter vina delujeta v ustih prijetno skladno.