



SIVI PINOT



## SIVI PINOT 2015

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija

**Sorta:** Sivi pinot

**Vinogradi:** Pridelano v vertikalnih vinogradih

**Tla:** Peščeno ilovnata tla na laporju

**Pridelava grozdja:** Grozdje je bilo pridelano legah na Jeruzalem, Mali Kog, Runeč, Cerovec, Litmerk 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 130.000 litrov.

**Analiza:** Alkohol: 13,3 % vol.  
Nepovreti sladkor: 3,6g/l  
pH: 3,23  
Titr: kislina: 5,86 g/l

**Letnik 2015:** Zima je bila topla. V januarju je nekaj dni povprečje bilo nad 8°C kar je teoretični prag za začetek vegetacije. Februar je bil hladnejši, toda izrazito nizkih temperatur ni bilo. Aprila se je naglo otopilo in brstenje se je začelo hitro. Zaradi suhega in razmeroma hladnega vremena je potekalo počasi. Cvetenje se je začelo 31. maja, kar je nekaj dni prej od dolgletnega povprečja. Potekalo je v lepem vremenu in v 10-ih dneh je bilo zaključeno pri vseh sortah. Poletje je bilo vroče, padavin je bilo dovolj. V vinogradu na Jeruzalemu nas je 16. avgusta prestrašila toča. V manjši meri je prizadela le sorto šipon, ki ima večje grozde. Poškodovane jagode so se zaradi vročega, suhega in vetrovnega vremena posušile. Tako vreme je hkrati pospešilo dozorevanje, zato smo na južnih legah pohiteli s trgatvijo. Trgatev je pri vseh sortah potekala v lepem, zelo toplem vremenu. Grozdje je bilo popolnoma zdravo in lepo dozorelo. Konec septembra je bilo nekaj deževnih dni, ki so prekinili trgatve, a k sreči smo glavnino pridelka že imeli pod streho. S trgatvijo smo končali v začetku oktobra. Takoj za tem se je naglo ohladilo in ves mesec močno deževalo. S pravočasno trgatvijo smo ohranili kisline in arome ter zaradi zmerne pridelke dobili zelo koncentrirana in bogata vina.

**Kletarjenje:** Trgatev sivega pinota smo opravili 7., 8. in 12. septembra. Zdravo in lepo dozorelo grozdje je bilo potrgano v majhne 12 kg perforirane zaboje. Predelava grozdja je potekala hitro brez zračenja in z minimalnimi mehanskimi obremenitvami grozdja in mošta. Vrenje je potekalo tri tedne v jeklenih posodah pri temperaturi pod 15°C. Po vrenju je vino ostalo na finih drožeh. Da bi poudarili polnost okusa, smo mešali droži dva meseca. Sledilo je nežno filtriranje in zgodnja polnitev v začetku marca 2016.

**Opis vina:** V vonju začutimo prijetne arome po sveži hruški, začimbah in citrusih. Zmerna kislina in mineralen karakter vina delujeta skladno v ustih.