



LETNIK 2007

**Vinorodni okoliš:** Štajerska Slovenija

**Sorta:** Sivi Pinot

**Pridelano:** 11.200 steklenic

**Vinograd:** Pridelano v vertikalnih in terasastih vinogradih

**Tla:** peščeno ilovnata tla na laporju.

**Pridelava grozdja:** Grozdje je bilo pridelano legah na Mali Brebrovnik, Mali Kog, Radomerščak in Ivanjkovcih. Vzgojna oblika trte dvojni oz. enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenost grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV (Inštitut Kon-Cert).

**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 70.000 litrov.

**Analiza:**  
Alkohol: 12,64 % vol.  
Nepovreti sladkor: 8,2 g/l  
pH: 3,3  
Titr. kislina: 6,24 g/l

**Letnik 2007:** Mila zima z malo snega, ki je zapadel šele proti koncu in omogočil zadostno zalogo vode v tleh. Poznejši meseci so nadpovprečno topli in suhi. Cvetenje vinske trte se je pričelo že 18. maja oz. tri tedne prej kot običajno. Vroče in suho poletje. Hladna druga polovica avgusta je pričakovan zelo zgodnji pričetek trgatve prestavila. Trgatev se je pričela "samo" 10 dni prej kot običajno. Jesen je bila lepa in topla s hladnimi nočmi.

**Kletarjenje:** Trgatev Sivega Pinota smo opravili 14., 16. in 18. septembra 2007. 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.

**Opis vina:** Bogata sadna aroma, prijeten, poln in umirjen okus.

[WWW.VERUSVINO.COM](http://WWW.VERUSVINO.COM)