



SIVI PINOT 2013

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija

Sorta: Sivi pinot

Pridelano: 8.500 steklenic (0,75 L)

Vinogradi: Pridelano v vertikalnih vinogradih

Tla: Peščeno ilovnata tla na laporju

Pridelava grozdja: Grozdje je bilo pridelano legah na Mali Kog, Runeč, Cerovec in Radomerščak. Vzgojna oblika trte enojni guyot je omogočila optimalno osvetljenje grozdja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po IPGV in ročno obrano.

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 80.000 litrov.

Analiza: Alkohol: 13 % vol.
Nepovreti sladkor: 4,0 g/l
pH: 3,21
Titr. kislina: 6,04 g/l

Letnik 2013: Zima je bila zelo dolga in hladna. Pogosto je snežilo. Hladno zimsko vreme z jutranjimi temperaturami okrog 0°C je trajalo do 8. aprila. V naslednjih dneh so se temperature dvignile čez 25°C. Sledilo je zmerno toplo in vlažno vreme. V začetku julija je trta v rasti zaostajala za povprečnim letnikom za teden dni. Od konca julija do sredine avgusta je bilo rekordno vroče. Temperature so bile tudi preko 37°C. Tako vreme in zadostne zaloge vode v tleh so nato pospešile rast in razvoj trte. V drugi polovici avgusta se je vreme k sreči ohladilo in dozorevanje grozdja je potekalo v hladnih nočeh. Vreme med trgatvijo je bilo hladno in vetrovno z nekaj deževnimi dnevi. Trgatev na splošno smo pričeli 8. septembra.

Kletarjenje: Trgatev sivega pinota smo opravili 15., 16. in 20. 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.

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

WWW.VERUSVINO.COM