



SIVI PINOT



SIVI PINOT 2021

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, 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: 13,82 % vol.
Nepovreti sladkor: 5,2 g/L
pH: 3,65
Titr. kislina: 5,26 g/L

Letnik 2021: Še ena blaga zima, brez snega, z redkimi temperaturami pod ničlo. V marcu in aprilu je bilo hladneje kot običajno. Dne 7. aprila zjutraj se je temperatura spustila do -3°C. Brsti pri zgodnejših sortah so se šele začeli odpirati in so to nevarno nizko temperaturo prenesli brez poškodb. Spomladanski pozebi smo se v naših vinogradih za las izognili.

Zaradi hladnega vremena v maju se je cvetenje začelo šele 14. junija. To je najpozneje v zadnjih 25-ih letih. Takoj po začetku se je naglo otoplilo in cvetenje je potekalo nemoteno ter zelo hitro pri vseh sortah.

Poletje je bilo lepo, toplo, brez ekstremnih vročin, z malo padavinami. Tako vreme je v veliki meri nadoknadilo zamudo pri cvetenju in s trgatvijo smo začeli 13. septembra. Lepo vreme z značilnimi hladnimi nočmi in sončnimi dnevi se je nadaljevalo vse do konca trgatve. Trgatev smo opravili v 15 delovnih dneh in potrgali normalno količino odlične kvalitete.

Grozdje je zaradi primere obremenitve ter idealnega vremena v avgustu in septembru odlično dozorelo. Pri šiponu smo zaradi opravljene redukcije pridelka imeli rekordne stopnje zrelosti. Zaradi razmeroma majne količine padavin v času dozorevanja imamo v letniku 2021 izjemno zrelost, veliko koncentracijo zrelih arom in zelo bogat okus.

Kletarjenje: Trgatev sivega pinota smo opravili 22. 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 cveticah, zrelem rumenem jabolku, citrusih in mandljih. Zmerna kislina in mineralen karakter vina delujeta v ustih prijetno skladno. V barvi je opazno nekaj bakrenih odtenkov značilnih za bogato in polno dozorelo grozdje sivega pinota.