



MODRI PINOT 2020

Vinsko klet **Verus vinogradi** smo maja leta 2007 ustanovili Božidar Grabovac, Rajko Žličar in Danilo Šnajder.

Vinorodni okoliš: Štajerska Slovenija – kontinentalno podnebje pod vplivom Alp in Panonske nižine

Sorta: 100% Modri Pinot

Vinogradniška lega: Ivanjkovci in Jeruzalem. Vinogradi so bili zasajeni v letih 2009 in 2013 s klonom Dijon 777.

Tla: peščeno ilovnata tla na laporju

Nadmorska višina: 300 - 340 m

Nagib vinograda: 35 - 40%

Pridelava grozdja: Vzgojna oblika trte enojni guyot omogoča optimalno osvetljenost grozdja. Vertikalni vinogradi in vinogradi na terasah so trajno zatravljeni. Brez gnojenja. Grozdje je bilo pridelano na naravi prijazen način po smernicah integrirane pridelave. Ročno trgano grozdje.

Vinski letnik 2020: Zima je bila blaga in brez snega. Konec marca se je ohladilo, sredi aprila je padel sneg in brstenje se je pričelo v normalnem času. Cvetenje se je začelo 1. junija. Poletje je bilo lepo, sončno, ne prevroče, brez veliko padavin, neurij, toče. Dozorevanje je potekalo ob zmernih temperaturah, ki so odlične za razvoj arom. Ko smo se že pripravljali na trgatve, nas je 30. avgusta, zadnji vroč in soparen dan v letu, zajelo hudo neurje s točo. Nevihta je zajela velik del našega vinorodnega okoliša. Veliko nasadov je utrpelo škodo. Na srečo je sledilo sončno in suho vreme, ki je omogočilo, da je preostalo nepoškodovano grozdje normalno dozorelo. Trgatev se je začela en teden pozneje kakor v zadnjih, zgodnejših letnikih. Med 9. septembrom in 6. oktobrom, smo v značilnih, lepih sončnih dnevih s hladnimi nočmi, brez težav pospravili pridelek. Izpad zaradi toče je bil 30%.

Kletarjenje: Grozdje smo ročno potrgali 29. septembra. Jutranja temperatura je bila 5⁰ C. Odbrali smo le zdrave in lepo dozorele grozde. Po pecljanju in drozganju je sledila 3 dnevna hladna maceracija. Vrenje je potekalo v odprtih posodah. Med vrenjem smo 2-3 krat na dan ročno potapljali klobuk. Stiskanje smo izvedli 21. oktobra. Sledil je biološki razkis, 9. decembra pa pretok v barik sode. Uporabili smo 3-5 let stare Seguin Moreau barik sode. Vino smo napolnili v steklenice 15. oktobra 2025.

Pridelek: 40 hl/ha

Analiza: Alkohol: 13,48 % vol.
Nepovreti sladkor: 0,3 g/l
Tit. kislina: 5,02 g/l

Opis vina: Vino odlikuje prijetna sadna cvetica. V okusu se prepletajo nežna kislina in intenzivne sadne arome po malinah in jagodah. Vino ima prekrasno rubinasto barvo.

Temperatura serviranja: 16°C

Bottle: 0,75 L; **EAN:** 3830047630208

VERUS VINOGRADI d.o.o., Ljutomerska cesta 36, 2270 Ormož, Slovenija
T 02 / 741 54 40 | info@verusvino.com | www.verusvino.com

VERUS
VINOGRADI