

# PLANTA BELA

*V beli planti sobivata živahna rebula in polnejši chardonnay. V vrtincu okusa, ki ga objema žlahtna slutnja hrastovega lesa, zaznavamo proces zorenja na lastnih drožeh. To vinu vrača kompleksnost dozorelih sadov, na hribovitem presečišču časa, poti in vetrov.*

ZVRST:	60% chardonnay, 20% rebula, 20% pinela
LETNIK:	2017
SLADKORNA STOPNJA:	suho
ALKOHOLNA STOPNJA:	13,5 %vol
POREKLO:	ZGP – VIPAVSKA DOLINA
LOKACIJA:	Planina, Vipavska dolina, Slovenija



## OPIS

Barva: Srednje globoka zlatorumena.

Vonj: Cvetica je privlačna in pestra: rumeno sadje, maslo, breskve in začimbnice.

Okus: V ustih je vino suho, dokaj zrelo, srednjega telesa, zrelih kislin. Lepo elegantno in kompleksno.

## VINIFIKACIJA

Hlajenje grozdja na 5°C, nadzorovana fermentacija 17- 19 ° C, selekcionirane kvasovke, inox cisterne in francoski hrastovi sodi. Zorenje na finih drožeh 9 mesecev, francoski hrastovi sodi (2251), 50% novega lesa.

Stekleničenje v avgustu 2018.

## VINOGRAD

Tla: fliš, lapor

Lega: Gmajna, severna pobočja Planine, 320 m n.m.v.

Starost: 27 let

Trgatev: ročna trgatev, ročna selekcija, zadnji teden septembra, pridelek 6.000 kg/ha