

# PENINA PINELA

*V spev živahnih mehurčkov ujet pristen okus avtohtone pinele, ki v peneči izpeljavi pokaže ves svoj potencial.*

SORTA:	100% pinela
LETNIK:	2018
METODA:	klasična
SLADKORNA STOPNJA:	brut / brut nature
ALKOHOLNA STOPNJA:	12,5 %vol
POREKLO:	ZGP – Vipavska dolina
LOKACIJA:	Planina, Vipavska dolina, Slovenija



## OPIS

Barva: Nežne limonaste barve, številni mehurčki, dokaj drobni.

Vonj: Cvetica je nežna, dozorela, kvasna, sortnost je prisotna v ozadju.

Okus: Zelo suha v ustih, z obilico živahnih kislin, lažjega telesa.

## VINIFIKACIJA

Hlajenje grozdja na 5°C, nadzorovana fermentacija 13 - 15 ° C, selekcionirane kvasovke, inox cisterne. Zorenje v steklenici 30 mesecev, degožacija v januraju 2022.

## VINOGRAD

Tla: fliš, lapor

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

Vinogradi: terase, 4000 trsov/hektar, enojni guyot

Starost: 16 let

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