

NEKAJ

Sorte:	Sauvignonasse
Tip zemlje:	Opoka - Ponca Lapor/Peščenjak
Nadmorska višina:	110/140 m.n.v.
Lega vinogradov:	jug
Donos na hektar:	40 q/Ha
Izbor iz sledečih vinogradov:	Gradiščuta od 1991 Kalvarija od 2003

Pridelava vina:

Vretje se prične v kontaktu z jagodnimi kožicami in pečkami v velikih hrastovih sodih. Po 60 – 90 dneh maceracije vino miruje preostala 3 leta v sodih nato 1 leto v steklenici.

Organoleptičen opis:

Aromatičnost, ki postane vino. Govora je o Sauvignonassu. Po slovenskih koreninah, ki tečejo po naši krvi kakor tudi po teritoriju smo izbrali slovensko ime "Nekaj". Vse se prične pri aromatičnosti, ki prevzame misli in telo takoj ob bližini kozarca. Ob požirku se pa v ustih sproži medeno ravnovesje z značilnim grenkim priokusom. Ko pa harmonija počasi blede ostane dolg mineralen okus našega teritorija.

V steklenici prisotne usedline ohranijo vino živo in ga ščitijo. Priporočamo strežbo vina pri temperaturi 15°C.

