



VIRGO

M É T H O D E C L A S S I Q U E

Z É R O D O S A G E

TEHNIČNI PODATKI

ALKOHOL:
12,0 % VOL.

SKUPNE KISLINE:
7 G/L

PH:
3,0

OSTANEK SLADKORJA:
BRUT NATURE

SORTE:
chardonnay,
modri pinot, rebula

NASVET SOMMELIERJA:
Priporočamo jo kot aperitiv ali v
kombinaciji z ostrigami,
carpaciom, škampi in sushijem.

POTENCIAL STARANJA:
Penina Virgo ima potencial
staranja do 10 let.

TEMPERATURA:
Penino postrezite
dobro ohlajeno na 5–8°C

Briška klima spaja svežino hladnih alpskih vetrov in toplega sredozemskega zraka, kar daje tukajšnjim vinom bogato aromatiko. Najbolj prepoznavna značilnost briških vin je mineralnost, ki izhaja iz briške zemlje – opoke.

VINOGRADI

Zatravljeni terasasti vinogradi ležijo na strmih pobočjih, kjer je mogoča skoraj izključno samo ročna obdelava. Vinogradi so na izbranih severnih legah, ki so bile skozi leta prepoznane kot najboljše za pridelavo osnovnega vina za penine. Način vzgoje je večinoma enojni Guyot. Vsi vinogradi so stari med 10 – 30 let in so vključeni v sistem trajnostne pridelave.

Vinogradi chardonnayja, modrega pinota in rebule se nahajajo v vaseh Hruševlje, Biljana, Vipolže, Kojsko, Cerovo, Višnjevik, Krasno, Verdijan in Šmartno na 100 do 280 m nadmorske višine. Zemlja je lapor, gostota sajenja trt med 4000 in 5000 trt/ha. Na trsu je med 2 in 3 kg grozdja. Trgatev je izključno ročna in je potekala sredi avgusta.

PRIDELAVA

Vsaka sorta se pridelava posebej. Ločena fermentacija in nato 7 mesečno ločeno zorenje po sortah v inox posodah. Tako smo dobili osnovno vino z 11% alkohola. Sledila je združitev vseh treh sort. Vino je bilo nato pretočeno v 0,75 litrske steklenice, kjer je potekala sekundarna fermentacija. Vino je na kvasovkah (sur lie) ležalo vsaj 48 mesecev. Sledi ročno degožiranje in dodajanje likerja brez dodatnega sladkorja (pas dose).

VINO

Penina je rumenozelene barve z zlatimi odtenki, drobni in subtilni mehurčki so živahni in energični. Njena aroma je kompleksna in zapeljiva, zaznati je preplet kandiranega sadja, briošov in kruhove skorje. Prepriča izrazita mineralnost in poudarjena svežina citrusov. Na okusu je zaznati belo sadje, citruse in pecivo, ki doživi vrhunec v prepričljivem in dolgem mineralnem zaključku.



www.debaguer.si

KLET BRDA, z.o.o. Dobrovo, Zadrúžna cesta 9, 5212 Dobrovo, Slovenija
T +386 (0)5 33 10 100, info@klet-brda.si

