

# Sixty white

Srednje globoke zlatorumene barve. Cvetica je ponudi nekoliko dozorele in mladostne note. Zrelo jabolko, olupljeno jabolko, koščičasto sadje, pomaranča, s kančkom po dimu. Prijetno, mediteransko. Suho v ustih, krepko z lepo oljnato teksturo, obilico okusa, ki je večinoma saden. Prijetno preseneti višja mera kislin, ki daje vinu dimenzijo in trajnost okusa.

## Opis vina:

- Sorta: Malvazija, Chardonnay, Sauvignon, Sivi pinot Vrsta tal: Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Lega: Debeli Rtič, Ricorvo, Škocjan, Šantoma
- Trgatev: Izključno ročna trgatev od konca avgusta do druge polovice septembra.
- Predelava: Odlično dozorelo in zdravo grozdje po pecljanju nekaj časa hladno maceriramo ter po stiskanju in bistenju mošt fermentiramo v Barrique sodčkih, Tonneauxih ter Botticellah iz harastovega in akacijevega lesa. Tam vino zori do 12 mesecev, nato vina tipiziramo ter nadaljujemo zorenje v velikih hrastovih sodih do stekleničenja.
- Potencial zorenja: 5 let in več Barva: Zlato-rumena barva.
- Aroma: V vinu nas navdušuje širok spekter vonjav. Od arome koščičastega sadja, do vonjev akacijevih cvetov, suhih mediteranskih zelišč, agrumov, suhih marelic in kremena. Nežna nota lesa, vanilje in kremenaste note pa zaključujejo izredno kompleksno aromo tega vina.
- Okus: Poln in bogat okus se s prijetnimi kislinami in sadnostjo zlije v lepo harmonijo. Izredna mineralnost in dolg, lep, maslen pookus z rahlo pikantnostjo potrjujeta plemenitost tega vina.
- Priporočilo k hrani: Gratinirane Jakobove pokrovače, bela riba v pečici ali na žaru, losos, raki, kremaste testenine in rižote, janček, perutnina, omlete in fitalje z zelišči...
- Temperatura serviranja: 10-12 °C



Količina / Pakiranje: 1,5 l  
Stopnja sladkorja: Suho