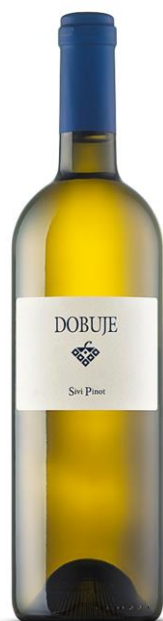


## SIVI PINOT 2017



- **Vinska sorta:** Sivi pinot 100%
- **Vinorodni okoliš:** BRDA
- **Geografska zaščita:** ZGP (zaščiteno geografsko poreklo)
- **Ime vinograda, velikost:** Pri Hiši (0.4 ha), Njiva pod hišo (0.3 ha), Njiva pri reki (0.4 ha)
- **Leg:** Pri hiši – jugovzhod, Njiva pod hišo – vzhod, Njiva pri reki – ravnina
- **Nadmorska višina:** Pri hiši – 140m, Njiva pod hišo – 110m, Njiva pri reki – 105 m
- **Tla:** Pri hiši in Njiva pod hišo - opoka, Njiva pri reki - peščenjak
- **Gojitvena oblika:** enojni guyot
- **Gostota sajenja:** 2.3-2.6m x 0.7-0.8m (5000-6500 trt/ha)
- **Starost vinograda:** Pri hiši – 21 let, Njiva pod hišo – 23 let, Njiva pri reki – 5 leta
- **Pridelek na trs/ha:** 1.2-1.4kg (6000-7000 kg)
- **Trgatev:** ročna; 30., 31. avgust 2017

### VINIFIKACIJA

- **Pecljanje**
- **Maceracija:** 2 uri
- **Kvasovke:** selekcionirane
- **Zorenje:** inox posode, 7 mesecev na finih drožeh
- **Mlečnokislinski razkis:** ne
- **Bistrenje:** bentonit, rahla filtracija
- **Pridelava:** naravna, tradicionalna
- **Vsebnost alkohola:** 14,00%
- **Skupne kisline:** 5,2 g/l
- **Vsebnost nepovretega sladkorja:** 2,0 g/l
- **Zorenje v steklenici:** 4-6 mesecev
- **Prva polnitev:** 1994
- **Temperatura serviranja:** 10-12°C