

MARIO EXTRÊME

Letnik: pretežno 2014

Sortni sestav: Renski rizling, Chardonnay, Sivi Pinot, Traminec, Muškat Ottonel

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Lega vinogradov: 14-35 let, 320 metrov nad gladino morja, J in V usmerjenost.

Tla: Lapor, skrilavec, glina in peščenjak.

Trgatev: Ročno trgano, druga polovica septembra.

Vinifikacija: Maceracija in spontano vretje v trajanju 8 mesecev. Brez dodanih kvasovk, brez žvepla in brez filtracije. Sekundarno vretje v steklenici po 24 mesecih, v času naslednje trgatve z naravnimi kvasovkami.

Staranje: 24 mesecev v rabljenih 225L sodčkih. 12 mesecev v steklenici.

Preostanek sladkorja: suho

Alkohol: 12.0 % vol

Steklenica: 0.75 L, 1.5 L

Temperatura serviranja: 8-12°C

Opis vina: Vino ki razburi! Skoraj temna, jantarna barva naznanja, da gre za nekaj popolnoma drugačnega. Oranžna penina, katere osnovno vino je bilo pridelano z osem mesečno maceracijo. Na nos zaznamo zeliščne note in prezrele sadeže. Arome, nenavadne za peneče vino. V ustih deluje sveže, rahlo pikantno, z intenzivnim okusom po zrelih marelicah in figah. Zaključek je direkten in zaokrožen, a ne predolg. Ta penina je idealno presenečenje za vinske navdušence, ki bi radi poizkusili nekaj novega in norega. S hrane se ujame odlično, še posebej kombinacije z nekoliko bolj izrazitimi okusi, kot na primer ribji brodeti. Potencial staranja pravi vsaj 15 let.

