

MARIO rosé

Letnik: 2014

Sortni sestav: Modri Pinot, Chardonnay

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija

Legajo vinogradov: 5-30 let, 300 metrov nad gladino morja, Z usmerjenost.

Tla: Lapor, skrilavec in peščenjak.

Trgatev: Ročno trgano, konec avgusta.

Vinifikacija: 12h hladna maceracija in stiskanje. Nato nadaljevanje v spontano vretje. Sekundarno vretje v steklenici.

Staranje: 12 mesecev v nerjaveči posodi.

Preostanek sladkorja: Extra Brut.

Alkohol: 11.5 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 4-6°C

Opis vina: Nežna rožnata niansa Mario Rose-ja naznanja, da gre za penino s kratkotrajno maceracijo. Na vonj prevladujejo fine arome temnega jagodičevja, ki razkrivajo njegovo glavno sestavino-Modri Pinot. Okus je eleganten in saden, svežine mu ne manjka. Lahko se ga stara do 5 let.

