



Pet-Nat

70 % vitovska ■ 30 % istrska malvazija
■ suho ■ brez dodanega žvepla

Petillant naturelle je vse bolj priljubljena metoda za pridelavo penečega vina z nadaljevanim vretjem v steklenici. Rezultat je igrivo in živahno vino z naravnimi usedlinami. Zvrst vitovske in istrske malvazije odraža rastišče.

VIDEZ peneče/motno/bledo oranžno/veliki mehurčki

NOS mandarina/grenivka/pasijonka/ananas

OKUS suho/mandarina/pasijonka/ananas/beli ribez

ODHOD saden/svež/igrivo

VTIS osvežilno/igrivo

VZDUŠJE funky/glouglou

MACERACIJA

8 - 10 dni v odprtih kadeh/ročno potapljanje klobuka in mešanje

ZORENJE

nadaljevana fermentacija in zorenje v steklenici

