Gorjansko

ROSSO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Kras/Carso
Vitigno: Merlot
Suolo: Terra rossa e
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 28 anni
Produzione media per ha: 32 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 5 giorni e fermentazione spontanea in tini aperti. Affinamento in damigiane da 50 l per 2 anni, poi 1 mese di bottiglia.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

VINA COTAR
Branko e Vasja Cotar

PERCHÉ

Gorjansko è un bianco macerato fruttato, tagliente e di ottima sapidità, che porta il nome del comune in cui si trova la cantina. Ottenuto da 50% di malvasia istriana, 40% di vitovska e 10% di sauvignon blanc con macerazione sulle bucce di 5 giorni e due anni di
affinamento in damigiana.

QUANDO

Una fetta di pane, un velo di burro e una alice del cantabrico, qualche oliva e due calici di vino. Per noi il Gorjansko è la scelta giusta, se poi i calici diventano la bottiglia è l'aperitivo perfetto!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it