

ROSSO PRELIT

Sorte: Merlot
Cabernet Sauvignon

Tip zemlje: Opoka - Ponca
Lapor/Peščenjak

Nadmorska višina: 110/140 m.n.v.

Lega vinogradov: jug

Donos na hektar: 40 q/Ha

Izbor iz sledečih
vinogradov: Kalvarija od 1994
Podgora od 1967

Pridelava vina:

Vretje se prične v kontaktu z jagodnimi kožicami in pečkami v velikih hrastovih sodih. Po 40 dneh maceracije vino miruje preostala 3 leta v sodih nato 1 leto v steklenici.

Organoleptičen opis:

Prvi namig je skrit v imenu. Gre namreč za igro besed saj gre za prelivanje dveh različnih karakterjev: Merlot in Cabernet Sauvignon. Prevladujoč sadežni aroma Merlota spremlja mehek tanin Caberneta Sauvignona. Igra dveh ustvari pomembno strukturo z uravnoveženim mehkim zaključkom.

V steklenici prisotne usedline ohranijo vino živo in ga ščitijo. Priporočamo strežbo vina pri temperaturi 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi, 33 - 34170 GORIZIA/GORICA - ITALIA

www.damijanpodversic.com