

CLASSIC

# CIAO BELO

Ciao Belo je moderna različica tradicionalne bele zvrsti iz Bele krajine. Tako kot drugod v Sloveniji in srednji Evropi so tradicionalne zvrsti narejene iz sort, ki rastejo v sortno mešanih vinogradih, ki smo jih podedovali od prejšnjih generacij. Ciao Belo letnik 2018 sestavljajo sorte Kerner, Sauvignon in Renski rizling.

## SENZORIČNI ZAZNAMEK

Na nos zaznamo rumeno sadje (breskev, marelice) in rahlo cvetne arome, podprte s tropskim sadjem. V ozadju zaznamo tudi note suhih zelišč. Vino je srednjega telesa, mineralno, sveže z dolgim in prijetnim pookusom. Tipična sveža zvrst iz Bele krajine z modernim zasukom. Pijte od leta 2019 do 2021.

## VINIFIKACIJA

Grozdje je bilo ročno potrgano v 15-kilogramске zaboje. Vinifikacija je potekala pri 15–18 °C ločeno za vsako sorto, nakar je vino zrelo še 7 mesecev na grobih drožeh. Končna zvrst je bila narejena pred stekleničenjem v juliju.

## LETNIK 2018

Letnik 2018 je zaznamovala izjemno hladna zima z veliko snega, ki se je obdržal do konca marca. Zima, ki je v naši regiji nismo videli že desetletje. Začetek fenologije je bil pozen, a visoke aprilске in majске temperature so pospešile razvoj vinske trte. Zaradi spomladanskih zmrzali v prejšnjih dveh letih je trgategv ponudila veliko grozdja, ki ga je bilo potrebno konec julija strogo zredčiti, da bi dosegli želeno kakovost. Zaradi tople pomladi in poletja ter ne prevelikega vodnega stresa v juniju in juliju, so bile bele sorte potrgane že v začetku septembra, medtem ko je trgategv rdečih sort potekala v zadnjih dneh septembra po treh tednih idealnega, suhega in precej toplega vremena.

Poreklo: **Bela krajina, Slovenija**

Podnebje: **subpanonsko, subkontinentalno z mediteranskimi vplivi**

Vinograd: **Doma**

Tla: **mešanica rdečerjave ilovice z manjšim proporcem apnenčastega skeleta**

Sorta: **Kerner (50 %), Sauvignon (30 %), Renski rizling (20 %)**

Starost trt: **30 let**

Pridelek: **60–75 hl/ha**

Čas trgatve: **16.–23. september 2018**

Alkohol: **13,0 % vol**

Titribilne kisline: **5,7 g/L**

Ostanek sladkorja: **1,3 g/L**

