

CLASSIC

MODRA FRANKINJA

Naša klasična Modra frankinja, sveža, živahna in sadna, kot jo delamo že vrsto let s kančkom modernosti, ki zmehča naravno energijo te čudovite sorte.

SENZORIČNI ZAZNAMEK

Grozdje iz treh različnih vinogradov je skrbno izbrano za pridelavo te elegantne, kompleksne in sadne Modre frankinje. Grozdje iz Plešivice, kjer so plitka tla z visokim deležem apnenčastega skeleta doprinese zvrsti kompleksnost, zrelost, pikantnost in globino. Grozdje iz Lokvice prinese prijetno svežino, medtem ko grozdje iz najmlajših vinogradov (Doma) prispeva k velikodušni zaznavi rdečih in temnih sadežev. Nos ponuja prepletanje arom borovnic in robidnic in tipično pikantnost. Vino je srednjega telesa, sadno, podprto z nežnimi tanini. Pijte med letoma 2019 in 2024.

VINIFIKACIJA

Grozdje je bilo ročno potrgano v 15-kilogramske zaboje. Po končani 10-dnevni maceraciji je potekel mlečno-kislinski razkis v posodi iz nerjavčnega jekla, nakar je vino zorelo eno leto v tradicionalnih 1500-litrskih sodih in 4 do 5 let starih 225-litrskih barrique sodčkah. Vino ni filtrirano.

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 aprilske in majske temperature so pospešile razvoj vinske trte. Zaradi spomladanskih zmrzali v prejšnjih dveh letih je trgatav 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 trgatav 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: **Lokvica, Plešivica, Doma**

Tla: **mešanica rdečerjave ilovice in apnenčastega skeleta**

Sorta: **Modra frankinja**

Starost trt: **4–18 let**

Pridelek: **60 hl/ha**

Čas trgatve: **25.–29. september 2018**

Alkohol: **12,5 % vol**

Titribilne kisline: **5,6 g/L**

