



Plešivo 30, 5212 Dobrovo, Goriška brda, Slovenija  
T +386 (0)5 30 45 445 M +386 (0)41 51 61 49 E vna.blazic@siol.net

## Jakot Plešivo 2014

Sorta:	Sauvignonasse ( Furlanski tokaj)
Vinorodni okoliš:	Goriška brda
Poreklo:	kakovostno, zaščiteno geografsko poreklo (ZGP)
Ime/lega vinograda:	Brajda/jugozahodna
Starost vinograda:	50 let
Trgatev:	ročna v zaboje
Vinifikacija:	5 dni maceracije pri naravni temperaturi, fermentacija z lastnimi kvasovkami
Zorenje:	3 leta v 500 l rabljenih sodih
Filtracija:	nefiltrirano
Polnitev:	december 2017
Število steklenic:	2300
Stopnja sladkorja:	suho
Alkohol:	13% vol
Stil vina:	polno belo
Temperatura serviranja:	13-15°C
Kombinacija s hrano:	zelenjavne jedi, morske jedi, frtalja, rižota z regradom, testenine z radičem, pehtranovi štruklji, perutnina na žaru, jedi iz svinjine

Vino je iskrive in intenzivne zlato rumene barve. Na vonju je vino intenzivno, bogato in fino; v prvi vrsti prevladujejo vonjave mediteranskega cvetja (mimoza in akacija), v drugi pa agrumi in belo sadje. Rahel vonj po pokošeni travi in nežen dotik rabljenega hrastovega soda pa sta tista, ki vonj vina zaokrožita v harmonično celoto, katero nadgradita še mineralen vonj oziroma vonj po briški zemlji in pa nežen vonj po mlečni karameli, ki prideta na plan, ko vino zadiha s polnimi pljuči. Vino je suho, mehko in mineralno, dokaj sveže, intenzivnega okusa ter dolgega in obstojnega pookusa ter na koncu in nenazadnje krepkega telesa in elegantne harmonije.