

BAGRINA

Edición Limitada

2022



Vinifikacija

Naša Bagrina Edición Limitada brižljivo je čuvana na sunčanim obroncima Bukovskog brda u srcu Negotinske krajine od pažljivo brane autohtorne sorte grožđa. Ova stara sorta grožđa gotovo zaboravljena, vraća se u punom svetlu na presto premijum belih vina Istočne Srbije.

Fermentira u inox tankovima i zatim odležava u baricima od srpskih hrasta do 6 meseci.

O vinu

Vino je svetlo žute slamkaste boje, na nepcima lepršavo, kremasto i lagano, te pruža neponovljiv ukus koji će retko koga ostaviti ravnodušnim. Dominiraju voćne note pomešane sa mineralnom završnicom.

Serviranje

Bagrinu treba služiti na temperaturi od 8° do 12°.



100%
Bagrina



12,0%



Srbija



Negotinska Krajina



Bukovsko brdo



750ml



2022.



Malolaktička fermentacija
u inox tankovima



do 6 meseca u bariku
6 meseci u boci



Kiselina 4,8 g/L



pH 3,55



Šećer 2,0 g/L



Belo



Svetlo žute slamkaste boje



Voćne note pomešane
sa mineralnom završnicom



Lepršavo, kremasto
i lagano



Morski plodovi, riba
testenine i mladi sirevi