



Haloze Blanc, 2021

Vino Gross

SLOVÉNIE, STAJERSKA, STAJERSKA SLOVENIJA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	40% Furmint, 40% Sauvignon blanc, 20% Laški Rizling
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 to 65 years
RENDEMENTS	0,8 - 1,2 kg / vigne
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.5 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Slovenia, Stajerska Slovenija, Haloze
EXPOSITION	Bassins orientés vers le sud avec jusqu'à 65% d'inclinaison
GÉOLOGIE DU SOL	Marne argilo-calcaire (opok)
VINIFICATION	Fermentation spontanée. maturation de douze mois dans de grands fûts en bois usagés. aucun collage ajouté, non filtré
ÉLEVAGE	Quatre mois de maturation dans des cuves en acier

CODE SAQ
14859342

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Michael et Maria Gross sont le cœur et l'âme de Vino Gross. Il y a plus de 10 ans, ils ont déménagé à Gorca pour mieux connaître la région, ses habitants et ses vins. Lentement mais sûrement, l'incroyable potentiel de cette région viticole s'est ouvert à eux. Ils ont ensuite fondé Vino Gross, prouvant depuis qu'il est possible de produire des vins de la plus haute qualité dans cette région.