



Vina Franković

## Pet Nat 2021

*Pet Nat, odnosno petillant naturel (u prijevodu s francuskog označava prirodnu pjenušavost), je lagano, prirodno pjenušavo vino koje se dobiva metodom ancestral, što znači da se puni u boce prije nego se završi proces fermentacije pa se stvara ugljični dioksid od prirodnog šećera iz grožđa. Naš Pet Nat je lagano i pitko vino, intenzivno je aromatičan sa jako puno krušaka i jabuka na nepcu, a opet fokusiran i vibrantan. Ova je vrsta pjenušavog vina idealna za konzumiranje potpuno rashlađena na manje od 6C tijekom vrućih ljetnih dana no može se još konzumirati kao aperitiv ili uz neku laganu hranu na bazi ribe.*

### Vinogradi

Sorta grožđa:	Malvazija istarska
Kategorija:	Prirodno pjenušavo vino
Vinogorje:	Hrvatska Istra
Vinograd:	Santa Lucia
Starost vinograda i prinos:	13 godina, 2 kg
Nadmorska visina vinograda:	200-240m
Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
Sastav zemlje:	Fliš, vapnenačke stijene, glina
Berba:	Ručna

### Podrum

Vinifikacija:	Ručna selekcija grožđa, prešanje, fermentacija inox i na pola fermentacije punjeno u boce
Odležavanje u boci:	8 mjeseci

### Ostalo

Sadržaj alkohola:	11,0 vol %
Neprovreli šećer:	4 g/l
Ph:	3,35
Ukupna kiselina:	5,8 g/l
Veličina boce:	0,75 l,
Temperatura serviranja:	6-8 °C

