

AMPHORA RED

Foto: www.bottleshooters.eu

Sortni sestav: Barbera

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega prezelega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu. Pecljanje in šestmesečna maceracija grozdne drozge v glinenih amphorah. Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami in spontan biološki razkis. Blago stiskanje in zorenje na lastnih drožeh v glinenih amphorah. Stekleničeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Opis vina: Barva je rubinasto rdeča z vijoličnimi odtenki, izredno globoka. Vonj je zelo intenziven, razkošen. Na nos se nam vino ob segrevanju počasi odpira. Prepletajo se kompleksne arome po zrelih robidnicah, borovnicah, temnih gozdnih sadežih, podrasti, mediteranskih dišavnicah, usnju. Elegantno vino polnega telesa. Bogat, poln okus z dolgim pookusom in izrazito svežino.



Priporočena temperatura serviranja: 15–18 °C

Letnik na trgu: 2020

Datum stekleničenja: 19.11.2021

Količina steklenic: 450 bottles

Alkoholna stopnja: 14,34 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,3 g/l

Skupna kislina: 6,50 g/l

Hlapna kislina: 0,58 g/l

Prosto SO₂: 8mg/l

Skupno SO₂: 25mg/l

PH:3,36

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERRILLA
vina/wines