

AMPHORA

Foto: www.bottleshooters.eu

Sortni sestav: *Rebula*

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega prezrelega 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 leto in pol na lastnih drožeh v glinenih amphorah. Stekleničeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Opis vina: Barva je zlato rumena z jantarnimi odtenki. Vonj je zelo intenziven, fin. Na nos prepoznamo kompleksnost in preplet arom suhega sadja, suhega cvetja, ter eteričnih zaznav, začimb, smole, medu. Elegantno vino polnega telesa. Čvrst taninski oprijem izkazuje njegovo dolgoživost. Harmonično, izrazito mineralno z dolgim pookusom.



Priporočena temperatura serviranja: 15–18 °C

Letnik na trgu: 2020

Datum stekleničenja: 27.5.2022

Količina steklenic: 2800 bottles

Alkoholna stopnja: 13,53 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,0 g/l

Skupna kislina: 5,20 g/l

Hlapna kislina: 1,0 g/l

Prosto SO₂: 7mg/l

Skupno SO₂: 29mg/l

PH:3,81

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERRILLA
vina/wines