

BARBERA SELECTION

Foto: www.bottleshooters.eu

Sortni sestav: Barbera

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu. Dolga maceracija in spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami. Spontan biološki razkis. Vino zori na finih drožeh v kombinaciji tradicionalnih velikih in majhnih hrastovih sodov. Stekleničeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Opis vina: Barva je rubinasto rdeča z vijoličnimi odtenki, izredno globoka. Vonj je zelo intenziven, zelo fin. 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: 2022

Datum stekleničenja: 22.04.2024

Količina steklenic: 4133 bottles

Alkoholna stopnja: 13,88 % vol.

Reducirajoči sladkor: 0,7 g/l

Skupna kislina: 6,70 g/l

Hlapna kislina: 0,70 g/l

Prosto SO₂: 16 mg/l

Skupno SO₂: 53 mg/l

PH:3,33

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERRILLA
vina/wines