

CASTRA extra brut

Sortni sestav: pinela 85%, zelen 15%

Predelava: Ročna zgodnja trgategv biodinamično pridelanega grozdja. Nežno stiskanje celega grozdja brez pecljanja ter ločevanje na frakcije. Spontana fermentacija in zorenje vina v jeklenih tankih, biloiški razkis. Penina je pridelana po klasičnem postopku s sekundarno alkoholno fermentacijo v steklenici in podaljšanim odležavanjem na kvasovkah. Degožiranje brez dodatka odpremnega likerja (brut nature).

Opis vina: Barva zlato rumena, z zelenimi odtenki, briljantna. Iskrivost poudarjajo filigransko drobni mehurčki ki so intenzivni in obstojni. Vonj je zelo intenziven, fin. Prepletajo se arome po citrusih, breskvah, mediteranskih dišavnicah, v ozadju pa brioš in kruhova skorjica. Na okus elegantna penina s prijetno svežino in mineralnostjo, pookus je izjemno dolg in čist.

Priporočena temperatura serviranja: 4–6°C



Edition: 14

Letnik: 2023

Tirage: 2024

Količina steklenic: 3000 steklenic

Alkoholna stopnja: 11,88 % vol.

Reducirajoči sladkor: 5,7 g/l

Skupna kislina: 7,66 g/l

Hlapna kislina: 0,39g/l

Prosto SO₂: 6 mg/l

Skupno SO₂: 29 mg/l

PH: 2,98

Certifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l

GUERILA
vina/wines