

PINELA

Sortni sestav: pinela

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja. Kratka maceracija grozdne drozge, blago stiskanje in dekantacija mošta. Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami in spontan biološki razkis. Šestmesečno zorenje vina v inoks cisternah ter betonskih tulipanih na lastnih drožeh. Stekleničenje brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Opis vina: Barva je slamnato rumena z rumenimi odtenki, iskriva. Vonj je zelo intenziven, fin. Prepoznamo arome po zrelem in kuhanemu sadju, grenivki, breskvi ter nežnimi cvetnimi in zeliščnimi notami v ozadju. Nežno vino polnega okusa z značilno svežino in prijetno mineralnostjo.

Priporočena temperatura serviranja: 10 – 12 °C

Letnik na trgu: 2022

Datum stekleničenja: 7.2.20223

Količina steklenic: 11600 bottles

Alkoholna stopnja: 13,54 % vol.

Reducirajoči sladkor: 1,2 g/l

Skupna kislina: 5,00 g/l

Hlapna kislina: 0,20 g/l

Prosto SO₂: 23mg/l

Skupno SO₂: 44mg/l

PH:3,38

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l



GUERRILLA
vina/wines