

## PINELA

*Sortni sestav:* pinela

*Pridelava:* Ročna trgatev biodinamično pridelanega grozdja. Blago stiskanje in dekantacija mošta. Spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami. Šestmesečno zorenje vina v inoks cisternah ter na lastnih drožeh. Stekleničenje z minimalnim dodatkom žvepla.

*Opis vina:* Barva je slamnato rumena z rumenimi odtenki, iskriča. Vonj je zelo intenziven, fin. Prepoznamo arome po svežem in zrelem 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: 2023

Datum stekleničenja: 7.4.2024

Količina steklenic: 15600 bottles

Alkoholna stopnja: 12,05 % vol.

Reducirajoči sladkor: 0,5 g/l

Skupna kislina: 6,50 g/l

Hlapna kislina: 0,34 g/l

Prosto SO<sub>2</sub>: 23mg/l

Skupno SO<sub>2</sub>: 79 mg/l

PH:3,42

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l



**GUERRILLA**  
vina/wines