

REBULA extreme

Sortni sestav: Rebula

Pridelava: Ročna trgatev biodinamično pridelanega prezrelega grozdja z selekcijo grozdov v vinogradu. Pecljanje in petinštirideset dnevna maceracija grozdne drozge. Blago stiskanje in spontana fermentacija z lastnimi kvasovkami v velikem sodu. Spontan biološki razkis. Vino zori dve leti na lastnih drožeh v velikem tradicionalnem sodu. Steklениčeno brez filtracije z minimalnim dodatkom žvepla.

Opis vina: Barva je jantarno rumena. Vonj je zelo intenziven, razkošen. Na nos prepoznamo kompleksnost in preplet arom suhega sadja, suhega cvetja, začimb in mediteranskih dišavnic, smole, medu. Elegantno vino polnega telesa. Čvrst taninski oprijem izkazuje njegovo dolgoživost. Harmonično, zaokroženo, mineralno i izredno dolgim pookusom.

Priporočena temperatura serviranja: 12–18 °C

Letnik na trgu: 2016

Datum stekleničenja: 5.1.2019

Količina steklenic: 1420 bottles

Alkoholna stopnja: 12,70 % vol.

Reducirajoči sladkor: 2,2 g/l

Skupna kislina: 4,55 g/l

Hlapna kislina: 0,62 g/l

Prosto SO₂: 17mg/l

Skupno SO₂: 49mg/l

PH:3,48

Certiifikacija: Organic – ekološko vino, Demeter – Biodinamično vino

Pakiranje : karton 6 steklenic x 0,75l



GUERRILLA
vina/wines