

## AMFORA BELO

**Alkohol:** 13 vol %

**Skupne kisline:** 5,1 g/l

**Sorta:** 80 % Rebula, 20 % Beli pinot

**Vrsta vina:** belo, suho

**Letnik:** 2011

---

**Starost vinograda:** več kot 15 let

**Lega vinograda:** vzhodno pobočje zgornjega dela Brd

**Vinograd:** terase, gostota trt 4000 trsov/ha, enojni guyot

**Zemlja:** briška opoka (eocenski fliš)

**Pridelava:** preusmeritve v organsko pridelavo (eko)

**Trgatev:** ročna trgatav, druga polovica septembra

**Vinifikacija:** stiskanje grozdja po 6 mesecih maceracije v amfori.

**Zorenje vina:** negovanje vina v velikih hrastovih sodih vsaj 18 mesecev. Stekleničenje po filtraciji. Vino je pred vstopom na trg vsaj 12 mesecev počivalo v steklenici

**Polnitev:** steklenice 0,75 l, kartonu 6 steklenic, naravni plutovinasti zamašek

---



**Opis vina:** Vino je intenzivne zlato oranžne barve z jantarnimi odtenki, ki izpričujejo podaljšano maceracijo, vendar vseeno iskrivo. Na nosu je predvsem vinsko, z nežnimi aromami cvetja in sadja, pod katerimi se razkrivajo note zorenja na finih drožeh in v hrastovih sodih. Tanini, ki jih s trpkostjo razkrije prvi požirek, se kmalu umaknejo balzamičnim notam in pikantnosti, ki traja vse do dolgega in izrazito mineralnega pookusa.

**Vinarjev namig:** Amfora Belo Erzetič priporočamo k perutnini na žaru, k jedem iz drobovine (paštetkam in praženim jetrom), k mesu v želatini (aspiku), rižoti z beluši, polnjenim artičokam, bučnim svaljkom z dimljeno skuto, zrelim poltrdim sirom in sorodnim jedem zmerno začinjenega okusa. Idealna servirna temperatura je 16 – 18 °C.

