

AMFORA BELO

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 4,77 g/l

Sorta: 100 % Rebula

Vrsta vina: belo, suho

Letnik: 2015

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 trgategv, druga polovica septembra

Vinifikacija: stiskanje grozdja po 7 mesecih maceracije v amfori.

Zorenje vina: negovanje vina v barrique sodih 18 mesecev.

Stekleničenje po filtraciji. Vino je pred vstopom na trg vsaj 6

mesecev počivalo v steklenici

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

zamašek



Opis vina: Vino je zlato bakrene barve z rjavkastimi jantarnimi odtenki, pridobljenimi med dolgo maceracijo v podzemnih amforah, kvevrih. Prijetna cvetica nakazuje trgategv ob polni zrelosti grozdja, ko sadne arome že prevladujejo nad cvetnimi. Mednje se prikradejo zaznave finega peciva z rozinami, orehi, vaniljo. V ustih se potrdijo vsa naša največja pričakovanja: polnost, mineralnost, uglasenost med alkoholi, kislino in tanini, ki napovedujejo vinu dolgoživost. Okus je večplasten in se iz minute v minuto razvija v svoji kompleksnosti. Enkrat prihajajo v ospredje sadne komponente, drugič balzamične, tretjič mlečno-karamelne in maslene. Odhod je dolg in pušča usta čista, pripravljena na nov kozarec ali druženje s hrano.

Vinarjev namig: Vino priporočamo k obloženim kruhom s slanino ali panceto, h klasičnim jetrnim paštetam, rižoti z morskimi sadeži, jastogom, škampi na žaru, pernati divjačini, gobjim jedem, zlasti jurčkoma na žaru, mesno-zelenjavnim jedem s stročnicami (leča s klobaso kožarico, fižol z rebrci), in sorodnim jedem bogatega okusa, med mlečnimi izdelki pa k zrelim trdim kravjim in srednje zrelim ovčjim sirom. Idealna servirna temperatura je 16 – 18 ° C.

