

ERZETIČ

1 7 2 5

Amfora



RDEČE, Amfora

Letnik: 2016

Alkohol: 13,5 vol %

Skupne kisline: 5,48 g/l

Vrsta vina: Rdeče, suho

Sorta: 50% Cabernet sauvignon, 50% Merlot

Starost vinograda: več kot 15 let

Lega vinograda: zahodno in jugo-vzhodno pobočje zgornjega dela Brd

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

Zemlja: briška opoka (eocenski fliš)

Pridelava: biološka

Trgatev: ročna trgatev, začetek Oktobra

Vinifikacija: stiskanje grozdja po 7 mesecih maceracije v amfori

Zorenje vina: negovanje vina v leseni posodi za 24 mesecev

Polnitev: 0.75 l steklenice, naravni plutasti zamašek

OPIS VINA: Vino je rubinaste barve z opečnatimi odtenki, pridobljenimi med dolgim zorenjem. Srage počasi polzijo po kozareu in napoveduje razkošno telo. Cvetica je razkošna, z vonjem po vanilji in toplih začimbah, po zrelem sadju od ribeza in robidnic do črnih češenj, pa tudi po usnju, tobaku, kavi, kakavu, črnilu. V ustih je toplo, prijetno mineralno, uglajenih taninov in še vedno mladostno, sveže. Pookus je namenjen začimbam, je nekoliko travnat in pikanten, vsekakor pa dolg in večplasten.

VINARJEV NAMIG: Rdeče Amfora priporočamo k razkošno pripravljenim mesnim jedem klasične kuhinje kot je tournedos Rossini, k florentinskim zrezkom, k pljučni pečenki v poprovi omaki, k divjačinskim golažem in filetom, k zajcu z olivami, h kopunu ali pečeni raci, k zrelim trdim sirom, k jedem z omakami na osnovi paradižnika in česna, pa celo k čokoladnemu browniju. Idealna servirna temperatura je 18 – 20 °C.

