

## SIVI PINOT AMFORA

**Alkohol:** 13,5 vol %  
**Skupne kisline:** 4,94 g/l  
**Sorta:** 100 % Sivi Pinot  
**Vrsta vina:** belo, suho  
**Letnik:** 2012

---

**Starost vinograda:** več kot 15 let  
**Lega vinograda:** zahodno 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 trgatev, začetek septembra  
**Vinifikacija:** stiskanje grozdja po 1 dnevu maceracije v vinifikatorju  
**Zorenje vina:** negovanje vina v novih barrique sodih vsaj 18 mesecev in nadaljevanje negovanja v amfori 12 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 intenzivne zlato oranžne barve s čebulasto-bakrenimi odtenki, bistro kot večerno sonce na jasnem nebu, ki napoveduje lepo vreme. Na nosu izrazito mineralno, po malem že „goudronasto“, z jasno grafitno noto in naborom začimb, izpod katerega prihajajo na površje zaznave dehtečih cvetov in zrelega sadja. V ustih bogato, masleno, slano, zrelo, komaj nakazanih taninov in prijetne svežine, ki blaži moč alkohola. Pookus je dolg, topel in razkošen, rahlo maslen, predvsem pa izrazito vinsko prepričljiv.

**Vinarjev namig:** Sivi pinot Amfora Erzetič priporočamo k zmerno začinjenim jedem krepkega okusa, pernati divjačini (fazanom, prepelicam) in racam z domačega dvorišča, k začinjeni orientalski kuhinji, k jedem z gobami, lazanji z mesno-zelenjavnim nadevom, mesnim pitam, paštetam, pa tudi k hobotnici, rombu v pečici in zrelim trdim sirom, še zlasti k ovčjemu z visokogorskih planin. Idealna servirna temperatura je 16 – 18 ° C.

