

Zelen Bio 2023 - Guerila



Nazione: Slovenia
Regione: Vipavska Dolina
Territorio: Vipavska Dolina
Genere: Vino
Denominazione: Vipavska Dolina
Tipologia: Bianco
Vitigno: Zelen
Annata: 2023
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 3 mesi in bottiglia
SO2: Tot. SO2 37 mg/lit
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 8000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Il colore è giallo paglierino con riflessi verde oro, brillante. Il profumo è molto intenso, fine. Aromi di spezie mediterranee, alloro, rosmarino, timo, combinati con note fruttate e floreali. Vino delicato dal gusto corposo con la giusta freschezza e morbidezza, altamente minerale.

Vitigno autoctono su terreni di ponca e pendii ripidi coltivato in biodinamica. 6 ore di macerazione, lieve pigiatura e decantazione del mosto. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Maturazione del vino per 9 mesi sui lieviti in contenitori di acciaio Inox. Imbottigliamento con aggiunta minima di SO2 e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.