

Pinela Bio 2024 - Guerila



Nazione: Slovenia
Regione: Vipavska Dolina
Territorio: Vipavska Dolina
Geologia Terreno: Ponca (marna grigia)
Genere: Vino
Denominazione: Vipavska Dolina
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pinela
Annata: 2024
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: 53 mg/lit SO₂ Totale
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 4000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinela, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio per 9 mesi.
Biologica e biodinamica certificato.
Sentori chiave: Ananas, pistacchio e agrumi

Naso: note agrumate, di frutta tropicale, frutta secca, erba fresca e sale
Bocca: morbido, minerale, sapido e croccante
Vista: Giallo paglierino con riflessi dorati

Ci troviamo a Planina vicino ad Ajdovščina in Vipaska Dolina, Slovenia dove prevalentemente le uve coltivate sono Sauvignon, Cabernet, Malvasia Istriana e Ribolla, oltre a vitigni autoctoni che in pochi

continuano a produrre come lo Zelen e la Pinela.

I terreni della Vipaska sono ricchi di scisti, arenarie, marne e roccia viva, elementi in grado di conferire ai vini prodotti grandissima espressività minerale, verticalità e tensione.

Qui Zmagoslav Petrič decide di fondare Guerila nel 2005, basando la sua visione produttiva su un'idea di "guerriglia" contro il radicamento culturale indirizzato sempre più all'utilizzo massiccio di vitigni alloctoni a discapito di quelli autoctoni, e contro un'agricoltura intensiva, interventista e di tipo convenzionale finalizzata alla commercializzazione verso il mercato estero anziché sulla valorizzazione delle peculiarità del proprio terroir.

La produzione si focalizza perciò sull'utilizzo di vitigni autoctoni e dimenticati come lo Zelen, la Pinela, la Rebula e la Malvazija, lavorando in vigna sin dal primo giorno in biodinamica e in cantina con l'utilizzo minimo di solforosa e filtrazioni, sperimentando molto in termini di affinamento.

Stilisticamente i vini di Guerila risultano precisi e puliti esprimendo al meglio le caratteristiche di un terroir come quello della Vipaska: mineralità, croccantezza del frutto e sapidità.

La Pinela è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 25 anni su terreni scistosi.

Vino con effluvi leggermente aromatici, con note di frutta tropicale, tra cui mango, ananas e agrumi, sentori di fieno, alloro e ricordi di pistacchio.

Naso peculiare e atipico, con una bocca gentile ma al tempo stesso verticale, sapida e tesa.