

Castra Spumante Brut Nature 2023 - Guerila



Nazione: Slovenia
Territorio: Vipavska Dolina
Genere: Vino
Denominazione: Vipavska Dolina
Tipologia: Spumante
Vitigno: Zelen, Pinela, Rebula
Annata: 2023
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico e biodinamico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 24 mesi sui lieviti
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Numero bottiglie prodotte: 2600
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: Brut Nature

Zelen, Pinela e Ribolla. Metodo classico a fermentazione spontanea. Affina 36 mesi sui lieviti.
Non Dosato, Brut Nature
Biologica e biodinamica certificato.
Sentori chiave: Agrumi, timo e crosta di pane

Naso: note agrumate, floreali, frutta a polpa bianca, erbe officinali e sensazione leggermente ossidative
Bocca: fine, bollicina elegante, sorso ricco e naso profumato
Vista: Giallo paglierino

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.

Castra è un metodo classico ottenuto dall'uvaggio di Zelen, Pinela e Rebula, spumantizzato con sosta sui lieviti per 36 mesi.

Bollicina dotata di grande carattere, espressività aromatica e grip, in cui si mescolano sensazioni leggermente ossidative, note vegetali, richiami agrumati, floreali e balsamici.