

V I N S K A
W I N E



K L E T
C E L L A R



ferdinand

Matjaž Četrnič

Amber Gris Época 2024



Vigneto: Birska

Suolo: Opoka (marna e arenaria)

Forma di allevamento: Guyot, 4000 piante per ettaro

Resa: fino a 6000 kg per ettaro

Vinificazione: Le uve selezionate raccolte a mano vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene spontaneamente. Dopo 7 giorni di macerazione il vino viene travasato in botti di rovere da 500 litri dove termina la fermentazione e matura sulle fecce fini per altri 12 mesi.

Colore ambrato con leggeri riflessi ramati. Il profumo è intenso, preciso e ben definito, con un profilo aromatico caratteristico del vitigno. Ricorda la mela matura, la pera Williams, un accenno di affumicatura derivante dalla maturazione in botti di rovere e un tocco di nocciola. Al palato è secco, di buon corpo, moderata acidità e lieve tessitura tannica. Al palato è vivace e intenso, caratterizzato da aromi ampi e avvolgenti. Persistente e piacevole, chiude su note fresche e saline.

Temperatura di servizio: 12–14 °C