



Nos vins



DOMAINE GUERILA
PINELA BLANC

A propos du domaine

Son nom est Zmagoslav Petrič. Guerila est le produit de ses idées, de ses rêves, de ses aspirations et de son entêtement.

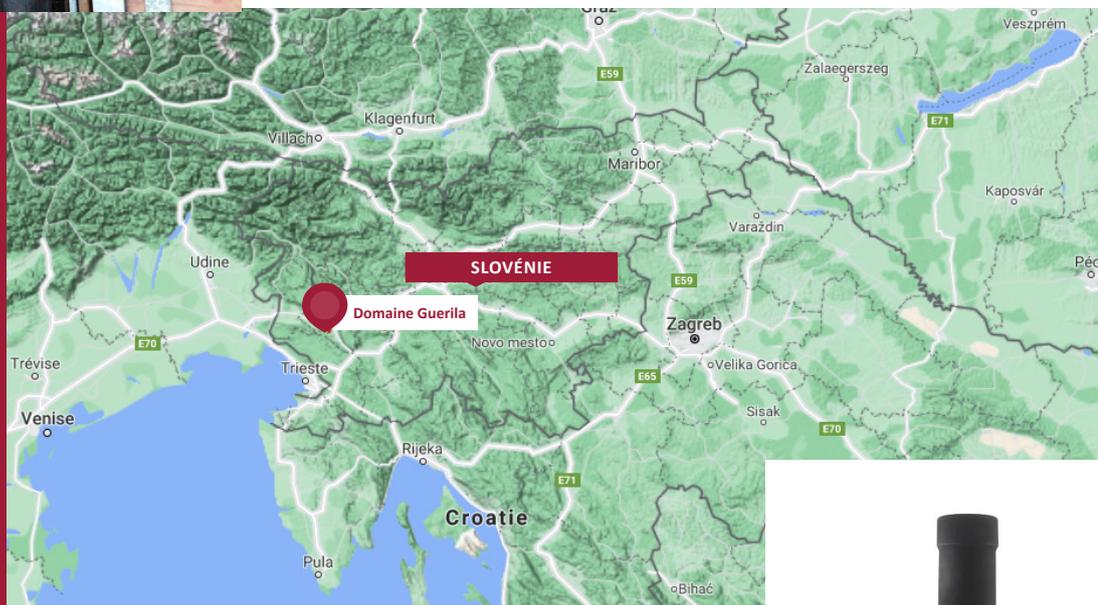
En 2005, il avait pris la décision de fonder Guerila, une ferme viticole biodynamique dans le village de Planina, près d'Ajdovščina, dans la vallée de la Vipava.

Le domaine de 11 hectares se situe dans le sud-ouest de Slovénie, à la frontière italienne dans la zone de Vipavska Dolina, appellation de la région de Primorska. Les vignes, plantées à 400 mètres d'altitude sont orientées sud et conduites en biodynamie .

« Sur la base de mes propres recherches, j'ai sélectionné les meilleurs endroits et planté des vignobles en utilisant des variétés locales.

J'ai construit une cave à vin moderne. Ma conception de la viticulture est fermement ancrée dans mon plus grand respect de la nature. Je crois que le vin authentique naît véritablement dans le vignoble et qu'il ne fait que mûrir à la perfection dans la cave. Nous respectons les principes de la biodynamie tant dans le vignoble que dans la cave.

Les vins Guerila sont le reflet de la culture biodynamique et de la tradition de la cave à vin de Vipava.



A propos du vin

Domaine : GUERILA

Pays/région : SLOVENIE -Vipava

Appellation : Vipava dolina

Couleur : Blanc

Élevage : Fermentation spontanée avec des levures naturelles. Fermentation malolactique spontanée. 6 mois de maturation du vin sur lies en cuves inox et béton

Cépage : 100% Pinela

Terroir : argilo-calcaire

Contenance : 75cl

Culture : Biodynamie, biologique, demeter



« Agrumes, fraîcheur, équilibre »



Couleur légère, jaune soleil et vive.



Se distingue par son nez complexe. Arômes de pamplemousse, pêche, agrumes, fleurs séchées.



Un corps plein et une minéralité distincte complètent l'équilibre de fraîcheur et de douceur.



Compagnon idéal des charcuteries, des poissons fumés, des fromages de chèvre. Il accompagnera parfaitement volailles, poissons et fruits de mer.