Li Sureddi Bianco

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2020, 2021, 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigni: Vermentino, Girò Bianco
Suolo: Calcareo-argilloso

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: alberello e guyot

Densità ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 45

Produzione media per ha: 40 htl

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea in vasche aperte di cemento e macerazione sulle bucce per 4 giorni. Svinatura in acciaio e affinamento in cemento per 12 mesi.

Solforosa totale: 47 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.580

PRODUTTORE

PERCHÉ

Li Sureddi Bianco di Antichi Vigneti Manca è un vino bianco macerato solare e di grande sapidità, fedele ritratto del territorio. Un vino profondamente mediterraneo fatto di frutta, fiori freschi ed erbe aromatiche, che restituisce un sorso caldo, marino e dalla vena balsamica. Di grande lunghezza.

QUANDO

Quando tornati dalle vacanze al mare vi sentite inconsolabili, passate dalla pescheria di fiducia, e arrivati a casa preparatevi uno spaghetto con le vongole per prolungare ancora un po' l'aria di vacanza. Apparecchiate tavola e

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

ANTICHI VIGNETI MANCA

Noemi e Alessia Manca

nel frattempo versatevi un calice di Li Sureddi Bianco di Antichi Vigneti Manca e lasciatevi guidare dal vino. In un lampo vi ritroverete, mentalmente, ad affondare i piedi nella sabbia tiepida con la salsedine a fior di labbra.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it