

Li Sureddi Bianco

 BIANCO MACERATO



INFO

Annate: 2018, 2019, 2020, 2021

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 24 mesi.

Solforosa totale: 47 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.350

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 spaghetti con le vongole per prolungare ancora un po' l'aria di vacanza. Apparecchiate tavola e



TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

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.

