Pinù Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigni: Girò Bianco, Vermentino
Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Alberello e guyot

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 18 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura e macerazione sulle bucce per 4 giorni. Svinatura in acciaio e affinamento sulle fecce fini in cemento per 12 mesi.
Solforosa totale: 35 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Pinù di Antichi Vigneti Manca è un vino bianco fresco, mediterraneo e di grande sapidità. La nuova etichetta della serie Pinù, la linea di vini profumati e gastronomici dedicati al padre di Alessia e Noemi.

QUANDO

Quando avete in programma una serata con gli amici correte in cantina a prendere un paio di bottiglie di Pinù di Antichi Vigneti Manca. Un vino sincero adatto a ridere intorno ad un tavolo, ma che ad un palato attento, sà rivelarsi per la sua profondità.

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

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