Settimia

DOLCE VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigno: Moscato Bianco
Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 0.5 ha

Tipo d'impianto: Alberello e cordone speronato

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 18 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche aperte di resina per 10 giorn, follature manuali 3 volte al giorno e pressatura soffice. Svinatura in acciaio e affinamento in piccole vasche di cemento per 18 mesi.
Solforosa totale: 13 mg/l

Bottiglie prodotte: 850

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Settimia di Antichi Vigneti Manca è un vino dolce, profumato e equilibrato. Una nuova etichetta capace di racchiudere la dolcezza delle vecchie vigne di moscato bianco alla sapidità del mare dedicata alla nonna di Alessia e Noemi.

QUANDO

Quando un amico che non aspettavate si presenta alla vostra porta, offritegli un bicchiere di Settimia di Antichi

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

Vigneti Manca, una sedia e qualcosa da mangiare. Nel giro di poco si fermerà anche a pranzo.

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

web version on
www.triplea.it