

Verticale 3x Li Sureddi Bianco



 BIANCO MACERATO

INFO

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

Il pacchetto contiene 3 bottiglie di Li Sureddi Bianco

1x Annata 2021 Formato 75 cl

1x Annata 2020 Formato 75 cl

1x Annata 2019 Formato 75 cl

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.



TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti



ANTICHI VIGNETI MANCA

Noemi e Alessia Manca

