SP68 Bianco

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigni: Albanello, Moscato d'Alessandria
Suolo: Sabbioso di natura calcarea
Estensione del vigneto: 4,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 23 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento da 85 hl per 12 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 20.000

PRODUTTORE

ARIANNA OCCHIPINTI
Arianna Occhipinti

PERCHÉ

L'SP68 Bianco di Arianna Occhipinti è un vino bianco fresco, leggermente aromatico e di grande finezza. Fragrante e minerale, si muove leggiadro e agile in bocca, mantenendo ricchezza e carattere, che ne esaltano beva e versatilità.

QUANDO

Durante un'escursione estiva, all'ombra di un grande albero, cercando riparo dal sole cocente, un bicchiere di SP68 Bianco fa da rimedio contro il caldo. Rinfrescante e dissetante, è un vino da merenda, da assaporare con una fetta di pane, burro e acciughe. Vi sembrerà di essere al mare.

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