Ognostro Bianco Greco

BIANCO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Italia

Regione: Campania

Vitigno: Greco

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 10 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura e pressatura diretta per la metà delle uve. L'altra metà fa macerazione sulle bucce per una notte. Fermentazione spontanea e affinamento in anfore di terracotta.

Bottiglie prodotte: 1.800

Solforosa totale: 20 mg/l

PRODUTTORE

AZIENDA AGRICOLA TINESSA

Marco Tinessa

Perché

L'Ognostro Bianco Greco è un vino intenso e maturo, dalla mineralità pronunciata e un'acidità rinfrescante che ne esalta il sorso. Un vino preciso e puro, vero specchio del territorio da cui nasce.

Quando

Quando cercate un bianco che sappia unire struttura e freschezza, questo bianco è la bottiglia giusta da aprire a tavola, per accompagnare piatti saporiti che meritano un vino altrettanto deciso.

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