Alsace Pinot Gris Grand Cru Frankstein

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigni: Pinot Grigio, Riesling, Pinot Nero
Suolo: Granitico
Estensione del vigneto: 0,55 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in botti di rovere usate per 3 mesi e affinamento negli stessi contenitori per 8 mesi.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.500

PRODUTTORE

BECK-HARTWEG

Florian & Mathilde Beck-Hartweg

PERCHÉ

L'Alsace Pinot Gris Grand Cru Frankstein di Beck-Hartweg è un vino bianco fresco, profumato ed equilibrato. Dalla bocca scattante ed agile, un vino che trova il giusto bilanciamento tra grassezza e tensione acida, coadiuvata dalla tipica mineralità dei vini di Beck-Hartweg.

QUANDO

Dopo una giornata passata con i vostri amici a fare rafting, quando la stanchezza vi conquista, ma avete ancora l'adrenalina a tenervi svegli, aprite una bottiglia di Alsace Pinot Gris Grand Cru Frankstein, per brindare alle acque gelide al gioco di squadra.

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