

## Alsace Auxerrois Vieilles Vignes



BIANCO



VECCHIE VIGNE



### INFO

**Annate:** 2017, 2019

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Francia

**Regione:** Alsazia

**Vitigno:** Auxerrois

**Suolo:** Granitico

**Estensione del vigneto:** 0,25 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot doppio

**Densità ceppi per ha:** 5.500

**Età media del vigneto:** 50 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 6 mesi.

**Solforosa totale:** 110 mg/l

**Zuccheri residui:** 8 g/l

**Bottiglie prodotte:** 1.300

### PRODUTTORE



#### BECK-HARTWEG

Florian & Mathilde Beck-Hartweg

### PERCHÉ

L'Alsace Auxerrois Vieilles Vignes di Beck-Hartweg è un vino bianco freschissimo, gustoso e dal leggero residuo zuccherino. Dall'acidità tagliente e dalla sapidità al limite del salato che bilanciano alla perfezione la dolcezza, un vino fragrante, sincero e diretto.

### QUANDO

Quando dopo una giornata di mare e di sole, si rientra a casa stanchi e ustionati, l'Alsace Auxerrois Vieilles Vignes è tra i pochi rimedi ai vostri mali. Godetevi la sua freschezza sorso dopo sorso, possibilmente durante un massaggio con la crema doposole.

