Arcese

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Suolo: Originato dal disfacimento di profonde marne calcaree di sedimentazione marina

Estensione del vigneto: 1,3 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 70 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura delle uve non diraspate, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 9 mesi.

Solforosa totale: 40 mg/l

Bottiglie prodotte: 12.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

L'Arcese di Bera è un vino bianco semplice, fresco, profumato e dalla beva straordinaria. Di corpo, ricco, gustoso e leggermente aromatico, è agile in bocca grazie a un residuo di anidride carbonica che gli dà un marcia in più.

QUANDO

Quando il sabato mattina dopo caffè e giornale, si va al mercato, lasciatevi tentare dal banco del pesce. Che siano acciughe fritte, uno spaghetto alle vongole o un trancio di spada con olive e pomodorini; che abbiate invitato amici, parenti o colleghi, un bicchiere d'Arcese porterà il sorriso in tavola.

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