Ze Bulle

BOLLICINE ROSATO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Suolo: Calcareo sabbioso e scistoso
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura e breve macerazione, fermentazione spontanea e reintroduzione dell'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione.
Solforosa totale: <15 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.500
Zucchero residuo: 70g/l

PRODUTTORE

BERET & COMPAGNIE
Bruno Ciofi

PERCHÉ

Lo Ze Bulle di Beret & Compagnie è un vino rosato, leggermente abboccato e petillant, la cui effervescenza è prodotta recuperando il proprio gas carbonico, sviluppato durante la fermentazione alcolica, e reintroducendolo durante l'imbottigliamento secondo una tecnica ideata e realizzata da Philippe Gourdon, genio della Loira della tecnica del vino con cui Bruno collabora dal 2019. Ze Bulle è un vino che lotta veramente contro il cambiamento climatico praticamente azzerando il carbon footprint.

QUANDO

Quando quell'amico che vi propone sempre di fare sport e allenarvi vi propone l'ennesima uscita, accontentatelo ma proponete un piccolo cambiamento al suo serrato programma di marcia. Dopo un duro allenamento all'aria aperta è necessario stappare infatti una bolla defaticante, come il Ze Bulle di Beret & Compagnie. Chi l'ha detto che lo sport è sempre sofferenza?

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