Minnella

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Minnella
Suolo: Vulcanico con superficie sassosa
Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: Spalliera con piante libere
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 70 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

PERCHÉ

Il Minnella di Calabretta è un vino bianco vulcanico di bella beva. Fruttato, vegetale e agrumato, si destreggia agile tra freschezza e mineralità, rendendolo un vino di infinità piacevolezza e che riuscirà a dissetarvi in qualsiasi situazione.

QUANDO

Quando decidete di prendervi due giorni di ferie per passare del tempo di qualità con la vostra dolce metà, passate in pescheria e recuperate un'aragosta fresca da preparare alla catalana, per viziarvi fino al midollo. Infine stappate una bottiglia di Minnella fresca, in un attimo vi sembrerà di toccare il cielo con un dito!

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