Almare

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Malvasia, Trebbiano, Moscato Bianco, Vermentino
Suolo: Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Estensione del vigneto: Selezione di uve bianche dei vecchi vigneti misti
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 14 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea. Svinatura e affinamento in barrique e tonneau usate.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.800

PRODUTTORE

CALAFATA

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

PERCHÉ

L'Almare della Cooperativa Agricola Sociale Calafata è un vino bianco macerato mediterraneo e grintoso. Profumato e rustico, è un vino di polpa che fa venir voglia di chiacchere, dalla beva agile in costante tensione e dai tratti marini.

QUANDO

In una serata d'autunno, con le dita dei piedi tra la sabbia fine e fredda e i capelli arruffati dal vento, l'Almare è il vino ideale per rincontrare un vecchio amico che non vedete da anni, raccontare la propria storia e ricordare i bei momenti passati insieme.

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