

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Almare



BIANCO MACERATO



VECCHIE VIGNE



INFO

Annate: 2018, 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 chiacchiere, 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.

