Gronda

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Malvasia, Moscato Bianco, Trebbiano, Vermentino
Suolo: Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Deraspapigiatura in mastelli per breve macerazione, svinatura e fermentazione spontanea e affinamento in tini di acciaio inox.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.500

PRODUTTORE

CALAFATA

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

PERCHÉ

Il Gronda della Cooperativa Agricola Sociale Calafata è un vino bianco fresco, agile e deciso. Caratteristico taglio di uvaggi bianchi della zona si distingue per la grande beva e una chiusura sapida che lascia il palato in suspense... pronto per il bis.

QUANDO

Il Gronda è un vino che fa della versatilità il suo grande punto di forza, per tutte le stagioni e tutte le ore, dalla tarda mattinata al dopocena, sgranocchiando verdure in pinzimonio, addentando un pecorino fresco o godendosi una tartare di ricciola.

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