Filet

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Suolo: Calcareo marnoso
Estensione del vigneto: 1,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 8.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 10 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di poche ore e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox. Affinamento sottovela in barrique usate scolme per 24 mesi.
Bottiglie prodotte: 2.300

PRODUTTORE

CANTINA CARTA
Piero Carta

PERCHÉ

Il Filet di Cantina Carta è un vino bianco ossidativo di grande stoffa, la più pura espressione della malvasia ossidativa tradizionale sarda, affinata in botti scolme sottovela. Di incredibile complessità e finezza, il naso si concentra su frutta secca e sfumature ossidative rivelando poi al sorso un vino dal lieve residuo zuccherino riequilibrato alla perfezione dall'estrema sapidità marina. Lunghissimo, profondo, aereo. Un assoluto fuoriclasse.

QUANDO

Stretti in un abbraccio con la vostra dolce metà, al caldo del caminetto di una baita di montagna quando fuori si scatena la bufera, sull'orlo di una scogliera di fronte al mare in tempesta o più semplicemente guardando un romantico tramonto, il Filet è un vino capace di sublimare le emozioni e farle ancora più grandi.

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