Pirocanto

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Malvasia, Ansonaco
Suolo: Argilloso di medio impasto con presenza di alberese e galestro
Estensione del vigneto: 1,8 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce e vinaccioli per tre mesi in anfore di terracotta da 7 hl. Travaso in vasche d'acciaio e decantazione prima dell'imbottigliamento. Ulteriore affinamento di almeno due mesi in bottiglia in cantina.
Solforosa totale: 68 mg/l
Bottiglie prodotto: 6.000

PRODUTTORE

CHIOCCIOLI ALTADONNA

Stefano, Niccolò e Enrico Chioccioli

PERCHÉ

Pirocanto di Chiccioli Altadonna è un vino bianco macerato ottenuto da un blend di vitigni a bacca bianca toscani. Succoso e fresco, si muove tra sentori di spezie dolci che si fondono col frutto per una bevuta dinamica.

QUANDO

Quando le margherite brillano pallide nei prati verdi, la primavera è alle porte e il sole caldo scalda la pelle è il momento di brindare alla bella stagione. Stappate una bottiglia di Pirocanto di Chioccioli Altadonna con i piedi scalzi nell'erba e gli occhi socchiusi, è quasi estate!

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