Blaufrankisch

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Austria
Regione: Burgenland
Vitigno: Blaufränkisch
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 18 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in anfore di terracotta con il 50% delle uve a grappolo intero. Macerazione per 3 mesi, poi svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.
Solforosa totale: 8 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

CLAUS PREISINGER
Claus Preisinger

PERCHÉ

Il Blaufrankisch di Preisinger è un vino rosso di corpo, di grande finezza e purezza. Teso e fresco, riesce a coniugare un lato elegante e serioso, a un verve più rustica e selvatica. Spezie, sottobosco, resina e slanci balsamici per un finale lungo, succoso e di grande beva.

QUANDO

Quando state facendo un trasloco, prima di lasciare la vecchia casa vuota, chiamate tutte le persone che ci hanno vissuto con voi e stappate una bottiglia di Blaufrankisch. Ballate senza musica, lasciandovi guidare dal vino ed esplorate gli spazi della casa che ancora non conoscevate.

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