Weissburgunder

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2017, 2018, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Austria
Regione: Burgenland
Vitigno: Pinot Bianco
Suolo: Scistoso 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 e macerazione sulle bucce per tre mesi. Affinamento negli stessi contenitori per 8 mesi.
Solforosa totale: 8 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

CLAUS PREISINGER
Claus Preisinger

PERCHÉ

Il Weissburgunger di Claus Preisinger è un vino bianco macerato fresco, deciso e complesso. Un vino diretto ed emozionale, che stupisce per la sua pulizia e gentilezza, tra un mare di profumi e un sorso potente, chiudendo tutto sulla freschezza.

QUANDO

Quando siete nella vostra casa al mare, di ritorno dal mercato iniziate a preparare un brodetto di pesce coi fiocchi. Con la scusa di un dito di vino per sfumare, iniziate ad aprire il Weissburgunder: un connubio di mare e montagna che non dimenticherete facilmente

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