

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Weissburgunder



 BIANCO MACERATO  LAVORAZIONE IN ANFORA  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2017, 2018

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 Weissburgunder 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

