Ma Cuvee Antique Libre

BIANCO MACERATO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Svizzera
Regione: Vallese
Vitigno: Chasselas
Suolo: Argilloso sabbioso
Estensione del vigneto: 2,9 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 9.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 27 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 1 mese in contenitori di acciaio.
Solforosa totale: senza solfiti aggiunti
Bottiglie prodotte: 1.400

PRODUTTORE

DOMAINE DE BEUDON
Marion Granges-Faiss

PERCHÉ

Ma Cuvee Antique Libre del Domaine de Beudon è un vino bianco macerato affascinante, di grande precisione ed educazione. Un Fendant fuori denominazione,senza solforosa aggiunta, che esce fuori dagli schemi.

QUANDO

Quando un amico torna dalla svizzera con un pezzo di Raclette du Valais, mettete in fresco una bottiglia di Ma Cuvee Antique Libre e nel frattempo scaldate il formaggio vicino al camino. Giusto il tempo di accendere il fuoco e versate il primo calice, per accompagnarvi mentre parlate di alpeggi di montagna, transumanza e pastori.

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