10 + 12

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Grecia
Regione: Isola di Tinos
Vitigno: Aspro Potamisi
Suolo: Sabbioso granitico
Estensione del vigneto: 2,5 ha in diverse parcelle
Tipo d'impianto: Strisciante a piede franco
Età media del vigneto: 140 anni
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox, 15% della massa macerata sulle bucce per tre settimane in anfore di terracotta. Riassemblaggio per la fermentazione malolattica, nessuna filtrazione o chiarifica.

Solforosa totale: 0 mg/l

PRODUTTORE

**DOMAINE DE KALATHAS **
Jérôme Binda

PERCHÉ

Il 10+12 del Domaine de Kalathas è un vino bianco macerato caldo, mediterraneo, di grande sapidità. Miele d'acacia ed erbe officinali in infusione si contendono il primato nel calice per poi lasciare il posto a spezie, frutta gialla disidratata e torrone. Un vino maturo e vitale, ideale compagno della tavola.

QUANDO

Quando avete in programma di prendervi una giornata d'ozio per ricaricarvi dal lavoro, il programma della giornata è uno solo: stendersi sotto i tiepidi raggi del sole settembrino, con il vostro libro preferito e una bottiglia fresca di 10+12 del Domaine de Kalathas. Se poi vi siete ricordati di portare con voi anche qualche tarallo potrete improvvisare un piccolo aperitivo, fantasticando di vivere su un'isola nel Mar Egeo.

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