La Foi

NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Grecia
Regione: Isola di Tinos
Vitigni: Asyrtico, Aspro Aïdani
Suolo: Sabbioso granitico
Estensione del vigneto: 2.5 ha in diverse parcelle
Tipo d'impianto: Guyout e kouloures a piede franco
Età media del vigneto: 10 anni
Vinificazione e affinamento: Co-fermentazione delle uve in vasche di acciaio inox, senza filtrazioni o chirifiche. Affinamento per 10 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 0 mg/l

PRODUTTORE

**DOMAINE DE KALATHAS **
Jérôme Binda

PERCHÉ

Il La Foi del Domaine de Kalathas è un vino bianco solare e di grande freschezza. Agile e dritto, ma comunque consistente e materico, al sorso rivela un'acidità affilata, quasi citrica, accompagnata da tratti più sapidi che ricordano la foglia di capperi.

QUANDO

Quando la calura non lascia più tregua e siete a "tanto così" dal rinunciare al calice di vino durante una buona cena, non disperate, mettete in fresco una bottiglia di La Foi del Domaine de Kalathas e mentre aspettate che si raffreddi fate una corsa in gastronomia per prendere un'insalata di polpo e patate. Tornati a casa gustatevi l'insalata tiepida e sorprendetevi della freschezza e dell'acidità di questo vino.

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