O Zontanos

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 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, 40% 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

O Zontanos di Domaine de Kalathas è un vino bianco macerato intenso, caldo e mediterraneo ottenuto con uve aspro potamisi. Al naso si apre tra profumi di erbe aromatiche e officinali della macchia mediterranea, per rivelarsi in bocca profondo, salmastro e dal sorso lunghissimo. Un vino gourmand compagno della tavola.

QUANDO

Un'orata che sfrigola in forno su un letto di agrumi, un calice di O Zonranos fresco sul tavolo. La finestra aperta da cui entra il sole. Il mediterraneo a tavola, per sognare di essere al mare tutto l'anno.

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