To Kokkinaki

ROSATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2023
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Grecia
Regione: Isola di Tinos
Vitigni: Mavro Potamisi, Koumariano
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: 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 To Kokkinaki del Domaine de Kalathas è un vino rosato fresco, floreale e leggermente aromatico. Al sorso è scorrevole e delicato, muovendosi tra melograno, rosa canina, peonia ed erbe officinali, per chiudere salato e a tratti ematico. Un vino goloso, campione di versatilità.

QUANDO

Quando vorreste andare a fare una passeggiata tra i boschi e passare il pomeriggio con il naso nei fiori di campo ma il quotidiano non lo permette, tornati a casa aprite una bottiglia di To Kokkinaki del Domaine de Kalathas. Giocate a riconoscere le piante e i fiori che incontrate, nel bicchiere, proprio come camminando nella natura.

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