To kokkino

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
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: Raccolta, pigiatura e diraspatura delle uve manuale. Macerazione in diverse vasche in acciaio, pressatura manuale, fermentazione spontanea senza filtrazioni o chiarifiche. Affinamento per 10 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 0 mg/l

PRODUTTORE

**DOMAINE DE KALATHAS **
Jérôme Binda

PERCHÉ

Il To Kokkino del Domaine de Kalathas è un vino rosso fresco, fruttato e sanguigno. Un naso inizialmente compresso prelude a un'esplosione di profumi: dall'amarena selvatica all'uva spina, dalla macchia mediterranea ai fiori rossi. Un vino dal finale lungo ed ematico e dalla beva irresistibile.

QUANDO

Quando non ci sono grandi occasioni da festeggiare, ma avete semplicemente voglia di dedicarvi un calice seduti al tavolo della cucina, apprezzando il "qui e ora" aprite una bottiglia di To Kokkino del Domaine de Kalathas. Brindate a quei piccoli momenti di ordinaria tranquillità!

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