Carpediem

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Melon de Bourgogne
Suolo: Siliceo con sottosuolo granitico
Estensione del vigneto: 1.2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento in anfora per 15 mesi.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

Il Carpediem di Domaine de l'Ecu è un vino bianco macerato pieno, rotondo e cremoso. Frutto della macerazione e dell'affinamento in anfora del Muscadet Orthogneiss, ne esce un vino più ricco e profondo, che mantiene però il suo spirito aereo e delicato.

QUANDO

Quando in vacanza, a qualche sagra estiva, trovate il banco del pescatore che vende polpo e patate, non c'è tempo da perdere: mettete i vostri amici in fila e correte a casa a prendere una bottiglia di Carpediem. Un connubio da estasi.

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