Faust

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Ciottoloso e poco profondo su sottosuolo di orthogneiss metamorfico
Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: nd
Produzione media per ha: 36 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione spontanea, macerazione e affinamento per 12 mesi in anfora.
Solforosa totale: 15 mg/l
Bottiglie prodotte: 2800

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

Il Faust di Domaine de l'Ecu è un vino bianco macerato ricco e voluminoso. Esplosione di spezie, erbe e tratti balsamici, un'evoluzione del Carpediem, pieno e rotondo. L'ennesima dimostrazione dello stile di Fred Niger nell'uso sapiente dell'anfora.

QUANDO

Quando d'autunno fuggite dalla città del qualche giorno, in una romantica baita in mezzo al bosco, portate da casa tutto il necessario per rinchiudervi nella vostra tana d'amore. Appena arrivati, mettete in ammollo i funghi secchi, per un risotto serale accompagnato da una bottiglia di Faust.

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