Granite

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Melon de Bourgogne
Suolo: Ciottoloso con sottosuolo granitico a due miche
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 50 anni
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini in tini sotterranei di cemento.
Solforosa totale: 52 mg/l
Bottiglie prodotte: 33.400

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

Il Granite di Domaine de l'Ecu è un vino bianco dritto, lungo e minerale. Di grande ricchezza e più voluminoso rispetto al fratello "Orthogneiss", dimostra una sapidità più cristallina per una chiusura netta, pulita e lunghissima.

QUANDO

Se gli scogli si potessero mangiare, avrebbero il gusto del Granite e sarebbero deliziosi. Accontentatevi di questa golosa spremuta marina, da stappare sotto l'ombrellone o in serata con un vassoio di frutti di mare, ovviamente crudi.

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