# Invictus

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2018, 2020
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Francia
**Regione:** Loira
**Vitigno:** Cabernet Franc
**Suolo:**Granito, gneiss, scisti
**Estensione del vigneto:** 3 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot
**Densità ceppi per ha:** 6500
**Età media del vigneto:** 30 anni
**Produzione media per ha:** 25 hl
**Vinificazione e affinamento:** Raccolta manuale, diraspatura e pigiatura. Macerazione per 9 mesi, fermentazione spontanea e affinamento per 2 anni in anfora.
**Solforosa totale:** 15 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 2.870

## PRODUTTORE

**DOMAINE DE L'ECU**
Fred e Claire Niger

## PERCHÉ

L'Invictus di Domaine de l'Ecu è un vino rosso frutto di una selezione delle uve del Mephisto. La quint'essenza di eleganza, stile e profondità. In tensione e dal tannino vivo e vivace, dimostra comunque una bella polpa e morbidezza.

## QUANDO

Quando riportate a casa una costata bella marezzata alta due dita e frollata per mesi, mentre preparate la griglia iniziate a versarvi il primo bicchiere di Invictus. Che siate da soli o in due, la bottiglia finirà di pari passo con l'ultimo succulento morso di carne.


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