Mephisto

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Cabernet Franc
Suolo: Granitico
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e macerazione per 7 giorni. Svinatura e affinamento in anfora per 12 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

Il Mephisto di Domaine de l'Ecu è un vino rosso elegante, succoso e profondo. Un vino che alterna tratta ricchi e carnosi ad altri tesi e delicati. Una grande espressione dell'uso dell'anfora, che restituisce vini puri e nudi, affinati in materiali neutri, ma traspiranti.

QUANDO

Quando avete la domenica libera e vi sale la voglia di cucinare, fate una pasta all'uovo, stesa e tagliata a mano per fare delle belle pappardelle. Il pomeriggio invece dedicatelo al ragù, di manzo o cinghiale, e alla lettura di un bel libro, mentre cominciate a bere il primo bicchiere di Mephisto.

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