Orthogneiss

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Melon de Bourgogne
Suolo: Ciottoloso e poco profondo su sottosuolo di orthogneiss metamorfico
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini in tini sotterranei di cemento dai 15 ai 18 mesi.
Solforosa totale: 41 mg/l
Bottiglie prodotte: 13.400

PRODUTTORE

DOMAINE DE L'ECU
Fred e Claire Niger

PERCHÉ

L'Orthogneiss di Domaine de l'Ecu è un vino bianco fresco, sottile ed elegante. Un'espressione di muscadet in gioventù spigoloso con sfumature affumicate che evolve su agrumi e iodio, dimostrando allo stesso tempo un considerevole potenziale evolutivo. Un vino che parla la lingua del mare e del sottosuolo.

QUANDO

Convincete dei pescatori d'alici a portarvi con loro per una notte e come ringraziamento portate una bottiglia di Orthogneiss fresca. Da stappare e condividere alla luce della lampara durante il ritorno, mangiando alici appena pescate, pucciate in un bagnetto d'olio, aglio, limone e prezzemolo.

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