Sancerre Tellus

BIANCO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Sauvignon Blanc
Suolo: Vario, suoli argillosi silicei e calcarei
Estensione del vigneto: 0,04 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 8.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, defecazione statica e fermentazione spontanea in anfora. Affinamento negli stessi contenitori per 8-12 mesi sulle fecce fini.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE

DOMAINE FOUASSIER
Benoît & Paul Fouassier

PERCHÉ

Il Sancerre Blanc Tellus di Domaine Fouassier è un vino bianco rustico e originale di cui difficilmente troverete imitazioni. Intenso, suadente, fine, fresco, di grande beva e salato come vuole il territorio. Un gran bell'inno alla Loira!

QUANDO

Quando vi trovate in piena campagna sotto le foglie di una grande quercia, portatevi dietro una ricotta vaccina freschissima, due bicchieri e una bottiglia di Sancerre Blanc Tellus. Non dovrete fare altro che sedervi e godervi il rumore del vento che si insinua tra le foglie.

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