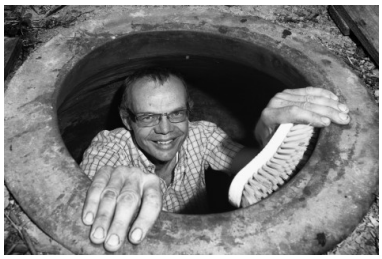
Qvevri Pinot Gris

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2014
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Argillo calcareo e limoso
Estensione del vigneto: 12,6 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 4.800
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione con una percentuale di raspi in Qvevri. Affinamento negli stessi contenitori per 8 mesi.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE



DOMAINE LAURENT BANNWARTH
Stéphane Bannwarth

PERCHÉ

Il Qvevri Pinot Gris del Domaine Laurent Bannwarth è un vino bianco macerato genuino, ricco e complesso. Dalla bocca vivace e potente, con una fine trama tannica e una profonda sapidità, un vino che coniuga l'agilità di beva con la densità materica della bocca.

QUANDO

Quando volete fare un regalo a una vostra amica appassionata di vino, stupitela con una bottiglia di Qvevri Pinot Gris. Un'etichetta divertente e ricercata, per una serata all'insegna dell'amicizia, che verrà apprezzata molto più di un qualsiasi mazzo di fiori. Un vino dalla bellezza che non appassisce.

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