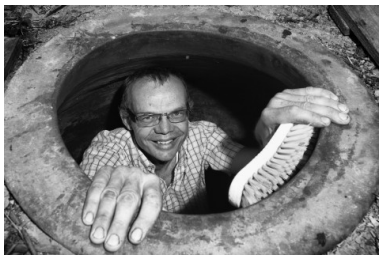
Qvevri Synergie

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2015
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigni: Pinot Grigio, Riesling, Gewurztraminer
Suolo: Argilloso calcareo e Loess
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: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione delle uve negli stessi Qvevri. Affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.550

PRODUTTORE



DOMAINE LAURENT BANNWARTH
Stéphane Bannwarth

PERCHÉ

Il Qvevri Synergie del Domaine Laurent Bannwarth è un vino bianco macerato fresco, originale e giustamente aromatico. Tra un'esplosione di albicocche secche, melone e spezie, un vino di materia e di corpo, con un finale sbaloriditivo tra il dolce, il piccante e il salato

QUANDO

Quando viene fuori all'improvviso la vostra vena creativa che quasi non ricordavate di avere, è tempo di tirar fuori i pennelli e colori ad olio. Uno o due calici di Qvevri Synergie vi aiuteranno, come una musa ispiratrice, a imprimere sulla tela emozioni e sentimenti.

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