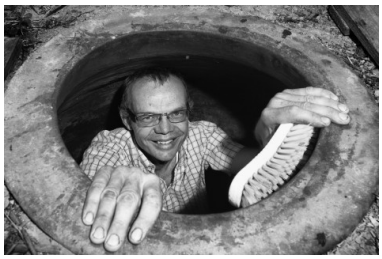
Qvevri Riesling

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigno: Riesling
Suolo: Limoso calcareo
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: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione in Qvevri. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 450

PRODUTTORE



DOMAINE LAURENT BANNWARTH
Stéphane Bannwarth

PERCHÉ

Il Qvevri Riesling del Domaine Laurent Bannwarth è un vino bianco macerato profumato, luminoso ed emozionante. Tra fiori, agrumi freschi e canditi, spezie e miele, un vino dritto e profondo, di buon corpo e dal tannino setoso. Potente, tonico e fuori dagli schemi!

QUANDO

Quando siete nostalgici e la vostra dolce metà è distante da voi, versatevi un calice di Qvevri Riesling, mettetevi sul divano e telefonatele. Tra parole dolci e sorsi inebrianti, vi sentirete più vicini, quasi stretti in un abbraccio.

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