

## 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

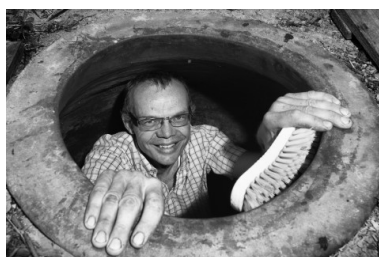
**Produzione media per ha:** 35 hl

**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.

