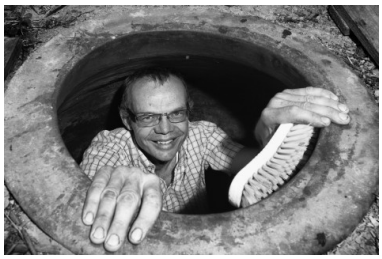
Qvevri Sylvaner

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigno: Sylvaner
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: 62 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione in Qvevri. Affinamento negli stessi contenitori per 8 mesi.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 440

PRODUTTORE



DOMAINE LAURENT BANNWARTH
Stéphane Bannwarth

PERCHÉ

Il Qvevri Sylvaner del Domaine Laurent Bannwarth è un vino bianco macerato fresco, delicato ed elegante. Fine, ma carnoso, dimostra una grande freschezza e agilità di bocca, per poi stupirvi con un'esplosione finale di ricchezza e persistenza.

QUANDO

Quando volete introdurre un caro amico poco ferrato, ma comunque innamorato del vino, agli Orange Wine, cominciate con il Qvevri Sylvaner di Bannwarth. Presente e spiazzante, ma mai irruento ed esagerato. Un vino eccentrico, che gli farà scoprire anche il magico mondo delle anfore.

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