Blanc

BIANCO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Linguadoca-Rossiglione
Vitigni: Viognier, Terret Blanc, Terret Gris
Suolo: Scistoso
Estensione del vigneto: 4,0 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 4.800
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 12 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura lenta (12 ore) di uva non diraspata in pressa verticale. Fermentazione spontanea in tini di cemento da 50 hl e malolattica in tini di acciaio inox. Affinamento sulle fecce fini per 1 anno negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

DOMAINE LEON BARRAL
Didier Barral

PERCHÉ

Il Blanc del Domaine Leon Barral è un vino bianco di gran classe, dal profumo complesso, ma discreto, dalla bocca potente, minerale e fluida e dal finale lungo e fine. Leggiadria e ricercatezza, per un vino originale che trova nelle sottigliezze i suoi punti di forza.

QUANDO

Il Blanc di Leon Barral non è un vino da tutti i giorni, dategli il posto che merita in una grande occasione. Un vino raffinato che richiede un altrettanta raffinatezza da parte di chi cucina. Con un tagliolino astice e pomodorini, per una cena da leccarsi i baffi.

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