Luna & Gaia

BIANCO MACERATO

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Provenza
Vitigni: Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 30 giorni in tini di cemento. Affinamento in tonneau usate per 12 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

DOMAINE MILAN

Henri e Théophile Milan

PERCHÉ

Il Luna & Gaia del Domaine Milan è un vino bianco macerato, profumato, sapido e con una beva estremamente fluida e dissetante, dove su una matrice estrattiva si intrecciano note di erbe mediterranee e agrumi. E' un'assoluta novità nella gamma aziendale presa in mano da Téophile, figlio di Henry.

QUANDO

Quando il vermentino non basta più e bisogna andare oltre, immergetevi nelle atmosfere provenzali bevendovi il Luna & Gaia preferibilmente all'aperto quando il vento e il tepore di una bella giornata fanno da cornice a un semplice buon pane , un olio extravergine di oliva e qualche fiocco di sale.

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