

## De Sol a Sol Airén Rancio



BIANCO MACERATO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



VECCHIE VIGNE



### INFO

**Annata:** 2016

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Spagna

**Regione:** La Mancha

**Vitigno:** Airén

**Suolo:** Molto povero con stratificazioni sabbiose, argillose, calcaree e carbonifere

**Estensione del vigneto:** 4,8 ha

**Tipo d'impianto:** Alberello

**Densità ceppi per ha:** 980

**Età media del vigneto:** 100 anni

**Produzione media per ha:** 1,4 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)

**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 236 giorni in contenitori di acciaio inox. Dopo la svinatura affinamento in vasche di cemento scolmi con formazione di vela ("sous voile") per tre anni.

**Solforosa totale:** 2 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 1.300

### PRODUTTORE



#### ESENCIA RURAL

Bruno Ruiz

### PERCHÉ

Il De Sol a Sol Rancio di Esencia Rural è un vino bianco esuberante e selvaggio. Rustico, complesso e corposo, ma controbilanciato da una tagliente freschezza e salinità. Una bella e accattivante ossidazione data dal metodo di produzione 'sous voile' si unisce ad una persistenza chilometrica.

### QUANDO

Il De Sol a Sol Rancio è un vino travolgente capace di essere allo stesso tempo protagonista della tavola e compagno del cibo. Sarà l'etichetta ideale da abbinare ad una degustazione di formaggi erborinati che avete recuperato dal vostro affinatore di fiducia

