De Sol a Sol Airén Tinaja (anfora)

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

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: Raccolta delle uve botritizzate, semidiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per 152 giorni in anfore interrate nel vigneto. Affinamento negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 2 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.300

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL

Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il De Sol a Sol Tinaja di Esencia Rural è un vino bianco macerato intenso che sa profondamente della terra da cui proviene: La Mancha. Una bomba di frutta gialla raffinata dall'affinamento in anfora e da una bella spalla acida fanno si che questo vino carico di energia si beva con gioia e facilità.

QUANDO

Quando il vostro amico spagnolo viene a farvi visita in Italia pretendete che vi porti una bella scorta di presenti iberici. Non potrà mancare il Patanegra la cui grassezza opulenta richiederà più di un bicchiere di De Sol a Sol Tinaja.

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