De Sol a Sol Dulce Natural

DOLCE | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Spagna

Regione: La Mancha

Vitigni: Airén, Moscatell

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

Estensione del vigneto: nd

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: 980

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ha: 1,5 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)

Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve nelle cassette lasciate in vigna fino al raggiungimento di 21 gradi Baume. Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 148 giorni in vasche d'acciaio inox. Decantazione in anfora e imbottigliamento

Solforosa totale: nd

Zuccheri residui: 35 g/l

Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL

Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il De Sol a Sol Dulce di Esencia Rural è un vino bianco dolce rustico e fuori dagli schemi. Viscerale, energico, fresco e mai stucchevole. Già dai primi sorsi potrete coglierne tutto il calore mediterraneo. Sarà però da scoprire e approfondire in più assaggi per essere colto in tutto la sua autenticità.

QUANDO

Il De Sol a Sol Dulce di Esencia Rural è un vino capace di riscaldare anima e corpo durante le sere invernali più fredde. Davanti alla vostra stufa a legna, per un fine pasto che sarà come un dolce abbraccio. E se volete impreziosire ancora di più il momento, abbinateci un pezzetto di Stichelton a latte crudo. Non ve ne pentirete!

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