

## Pampaneo Natural Airén



 BIANCO MACERATO  LAVORAZIONE IN ANFORA  NO SOLFOROSA AGGIUNTA  VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annata:** 2023

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Spagna

**Regione:** La Mancha

**Vitigno:** Airén

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

**Estensione del vigneto:** 7,0 ha

**Tipo d'impianto:** Alberello

**Densità ceppi per ha:** 980

**Età media del vigneto:** 100 anni

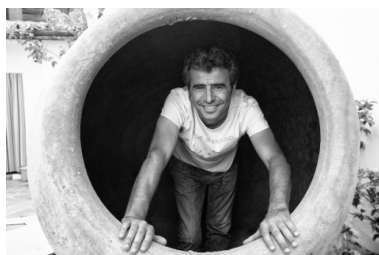
**Produzione media per ha:** 2 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 4 mesi in tini di acciaio inox e affinamento per 2 mesi in anfora.

**Solforosa totale:** nd

**Bottiglie prodotte:** 11.000

### PRODUTTORE



### ESENCIA RURAL

Bruno Ruiz

### PERCHÉ

Il Pampaneo Natural Airén di Esencia Rural è un vino bianco macerato di grande personalità e sostanza. Si differenzia dal Pampaneo Ecologico Airén per i due mesi in più di macerazione in anfora. Energico e vibrante è caratterizzato da tocchi idrocarburi e ossidativi che lo rendono un vino assolutamente unico ed irripetibile.

### QUANDO

Quando volete stupire i vostri invitati a cena dopo una giornata passata nel bosco a cercar funghi, il Pampaneo Natural Airén è il vino ideale per lasciare tutti a bocca aperta. Portatelo in tavola con un piatto di mazze di tamburo sapientemente fritte. Sarà un successo garantito!

