D'Ugni Bianco

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2015
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigni: Malvasia, Trebbiano, Riesling, Grüner Veltliner
Suolo: Limoso con residui fluvio lacrusti ciottolosi
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Doppio guyot alto
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 20 giorni in vasche di cemento. Affinamento nello stesso contenitore a contatto con le fecce fini.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

FEUDO D'UGNI
Cristiana Galasso

PERCHÉ

Il D'Ugni Bianco di Feudo D'Ugni è un vino macerato genuino e solare. Tenace e autentico, come la vignaiola che lo produce. Agrumi e fieno aprono il naso, rivelando un vino vibrante, di grande profondità e terrosità in bocca, sorrette da una spina sapida che richiama la beva.

QUANDO

Quando in una giornata di grande sole avete una bella energia luminosa che scorre nelle vostre vene e necessitate di un vino lucente che supporti queste vibrazioni positive, procuratevi al più presto una bottiglia di D'Ugni Bianco fresco e bevetela con una persona a voi cara in un prato pieno di margherite.

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