

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Keten Gümlek



BIANCO MACERATO



LAVORAZIONE IN ANFORA



VECCHIE VIGNE



INFO

Annate: 2016, 2020

Formato: 75 cl

Paese: Turchia

Regione: Cappadocia

Vitigno: Keten Gümlek

Suolo: Tufo vulcanico

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: nd

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione a grappolo intero per 6 mesi nelle Kups (anfore turche). Svinatura e affinamento nelle stesse per 5 mesi.

Solforosa totale: 2 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.150

PRODUTTORE



GELVERI MANUFACTUR

Udo Hirsch

PERCHÉ

Il Keten Gümlek di Gelveri Manufactur è un vino bianco macerato intenso e viscerale. Corposo e intimo, rivela pian piano tratti vegetali e fumé, con una beva sostenuta da una bella spalla acida. Dal finale quasi infinito.

QUANDO

Quando cercate un bianco che vi sappia leggere dentro e che rimanga in bocca per diversi minuti, il Keten Gümlek fa al caso vostro. Un'esplosione di originalità, che potrà accompagnare piatti della stessa personalità, come un bel pesce grasso selvaggio, da provare perché non lo dimenticherete mai più.

