Nerello Mascalese Riserva Agung

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia

Regione: Sicilia

Vitigno: Nerello Mascalese

Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Spalliera bassa

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrate nel tufo da 220 l per 7 mesi. Svinatura primaverile, l'affinamento prosegue in anfora, quindi in bottiglia.

Solforosa totale: 8 mg/l

Bottiglie prodotte: 300

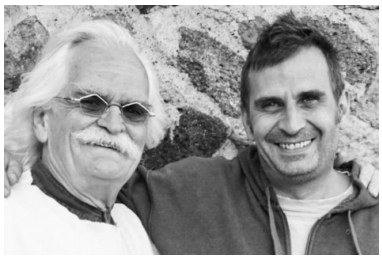
PERCHÉ

Il Nerello Mascalese Agung di Giotto Bini è un vino rosso vivo, intimo e profondo. Un vino capace di far accedere a dimensioni superiori, di sperimentare gusti nascosti e segreti, di varcare il confine tra mente e corpo. Dalla bocca sottile, aerea e infinitamente gourmand.

QUANDO

Quando davanti a una vista mozzafiato, ci si stupisce della bellezza e della perfezione delle cose che ci circondano. Che sia l'infinito di un cielo stellato, la profondità del mare o la vita di una foresta, il Nerello Mascalese Agung non ha bisogno di nient'altro: la pace dei sensi.

PRODUTTORE



GIOTTO BINI

Gabrio Bini

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