Notre Savagnin

BIANCO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

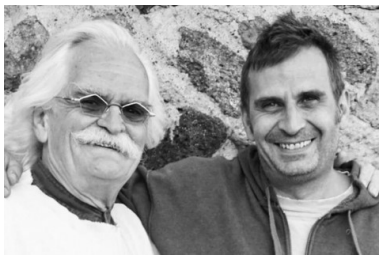
INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Savagnin
Suolo: Vulcanico
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 12 anni
Produzione media per ha: 0,8 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 giorni in anfora. Svinatura primavarile e affinamento sulle fecce fini per 7 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 52

PERCHÉ

Notre Savagnin di Gabrio e Giotto Bini è un vino prezioso, capace di mettere in connessione l'Isola di Pantelleria con lo Jura. Un Savagnin isolano, che può vantare il dna dalla selezione massale di Pierre Overnoy e l'estro creativo di Gabrio e Giotto Bini.

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