Furmint Sandstone

BIANCO

INFO

Annata: 2020
Formato: 75 cl
Paese: Austria
Regione: Stiria
Vitigno: Furmint
Suolo: Arenaria calcarea, sabbioso, limoso
Estensione del vigneto: Selezione delle uve
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 11 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in botti Startin da 600 l con macerazione sulle bucce per 24 ore e affinamento negli stessi contenitori fino alla vendemmia successiva.
Solforosa totale: 15 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

HERRENHOF LAMPRECHT
Gottfried Lamprecht

PERCHÉ

Il Furmint Sandstone di Herrenhof Lamprecht è un vino bianco intenso che alla spiccata acidità e alla mineralità marina contrappone grassezza, maturità del frutto e lati tostati trovando il suo perfetto equilibrio.

QUANDO

Di ritorno da una passeggiata in montagna, raccogliete le erbe selvatiche che incontrate lungo il cammino. Tarassaco, cicoria e radicchio dell'orso sono perfette per un risotto con un calice di Furmint Sandstone a controbilanciarne la parte amara.

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