Nusigepa

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Fiano
Suolo: Vulcanico, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Estensione del vigneto: 3 ht
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 15
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce con il 10% di uve intere in tini di cemento da 25 hl. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

I CACCIAGALLI

Mario Basco e Diana Iannaccone

PERCHÉ

Nusigepa de I Cacciagalli è un vino bianco, fresco e snello. Dai profumi floreali e fruttati, richiama la pera e l'erba appena tagliata, per rivelarsi al sorso minerale, caldo e con una piacevole acidità.

QUANDO

Nusigepa è la crasi dei nomi dei quattro figli di Mario e Diana, Nunzio, Silvio, Gemma e Paola. Quale momento migliore per aprire questa bottiglia, quindi, se non durante una ricorrenza famigliare? Quando volete brindare ai legami tra fratelli e all'amore dei genitori verso i figli!

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