Zagreo

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2019, 2020, 2021
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Fiano
Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

I CACCIAGALLI
Mario Basco e Diana Iannaccone

PERCHÉ

Lo Zagreo de I Cacciagalli è un vino bianco fresco, grasso e sicuro di sé stesso. Coinvolgente, compiuto e completo, questo fiano è capace di catturare l'attenzione per poi farsi inseguire. Dalla beva disarmante, un vino da mordere.

QUANDO

Quando ultimate la vostra pastasciutta nel ragù bianco con un po' di acqua di cottura a fare quella salsina da leccarsi i baffi che lega sapori e consistenza, avete bisogno di un vino che pulisca per alternare sorsi gustosi e forchettate da capogiro. Lo Zagreo è il vino giusto.

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