Chinuri

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Georgia
Regione: Kartli
Vitigno: Chinuri
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 54 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura con i piedi in presse di legno, macerazione sulle bucce per 6 mesi e fermentazione spontanea in anfora. Travaso e affinamento negli stessi contenitori per altri 3 mesi.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

IAGO BITARISHVILI
Iago Bitarishvili

PERCHÉ

Il Chinuri di Iago Bitarishvili è un vino bianco macerato fresco, vispo ed energico. Di frutta, uovo, menta e idrocarburi, un vino di grande carattere, fine e lungo, rivela un finale di purezza e dalla piacevole vena ossidativa.

QUANDO

Quando si organizza una fuga amorosa al fiume, dopo una giornata passata sdraiati al sole, è ore di rinfrescarsi con una bottiglia di Chinuri, accoccolandosi sulla riva e rimanendo in ascolto del respiro dell'altro e dell'acqua che scorre.

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