Marina Mtsvane

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Georgia
Regione: Kartli
Vitigno: Mtsvane
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione su bucce e raspi per 6 mesi e fermentazione spontanea in anfora. Travaso e affinamento negli stessi contenitori per altri 3 mesi.
Solforosa totale: <40 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.800

PRODUTTORE

IAGO BITARISHVILI
Iago Bitarishvili

PERCHÉ

Il Marina Mtsvane i Iago Bitarishvili è un vino bianco macerato intenso, profumato e di grande agilità. Grintoso e energico, si muove in bocca rivelando sapidità, eleganza e grande freschezza.

QUANDO

Quando d'autunno inoltrato avete la possibilità di godervi una delle ultime giornate di mare lontani dalla folla estiva, tornando verso casa fermatevi dal vostro pescatore di fiducia e fatevi dare una porzione di pescato misto del giorno. Una volta a casa mentre vi mettete ai fornelli aprite una bottiglia di Marina Mtsvane e datevi alla pazza gioia.

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