La Llopetera

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Sabbioso limoso calcareo
Estensione del vigneto: 1,3 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 24 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione sulle bucce per otto giorni, fermentazione spontanea e affinamento in botte vecchia per un anno
Solforosa totale: < 0,7 mg/l
Bottiglie prodotto: 4.000

PRODUTTORE

JOAN RAMON ESCODA
Joan Ramón Escoda Martínez

PERCHÉ

La Llopetera di Joan Ramon Escoda è un vino rosso denso, fine e di incredibile purezza. Frutta e spezie si alternano e si mischiano lungo un sorso setoso a cui non manca grip e acidità. Un vino aereo, profondo e lunghissimo che appaga il palato e lo spirito. L'eccellenza assoluta del pinot noir al di fuori della Borgogna.

QUANDO

Quando una sera d'estate organizzate una cena con amici provenienti da diverse compagnie che hanno poco a che fare l'uno con l'altro, portate in tavola una bottiglia de La Llopetera. Un vino rustico ed elegante, popolare e aristocratico che mette in luce la bellezza della corrispondenza tra gli opposti.

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