Blan 5.7

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Macabeu, Parellada
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 28 anni
Produzione media per ha: 25 h
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di 1 settimana e fermentazione spontanea in anfore di terracotta. Travaso e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 5 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Blan 5.7 di Jordi Llorens è un vino bianco succoso e potente che profuma di Catalunya. Ricco, succoso, carnoso, fresco e leggermente rustico. Di esplosiva mediterraneità, chiudendo gli occhi tra un bicchiere e l'altro riuscirete a sentire rosmarino, mirto e alloro e a percepire il calore e la potenza di questa terra incredibile.

QUANDO

Quando si organizza una fuga d'amore in moto con il vento fra i capelli, il Blan 5.7 è il vino perfetto per accendere la passione davanti ad un tramonto che vi lascia senza fiato, coccolati dal rumore del vento tra le foglie e primi tepori primaverili.

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