Blan d'Anzera

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Macabeu, Moscatell
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 14 anni
Produzione media per ha: 25 hl
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: 2.500

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Blan d'Anzera di Jordi Llorens è un vino bianco affilato e intrigante. Esplosione di agrumi, frutti bianchi e tocchi minerali, un vino freschissimo giustamente sapido e di ottima persistenza. Una carezza al palato e una scossa al cuore.

QUANDO

Quando berrete il primo bicchiere di Blan d'Anzera avrete subito una voglia matta di pesce crudo. Correte dal vostro pescivendolo di fiducia per recuperare i gamberi e gli scampi più freschi che ha sul banco e portateli a casa per un aperitivo fresco da morire!

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