Blankaforti

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2017, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Garnacha Tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Parellada
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 17 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: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.500

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Blankaforti di Jordi Llorens è un vino rosso croccante e succoso che incarna profondamente il calore del territorio catalano. Freschissimo, teso, incisivo e stimolante, ha tutte le carte per essere considerato un succo d'uva dotato di corpo, profondità, grande fascino e vita!

QUANDO

Quando la domenica siete soli in casa e potete finalmente ritagliarvi un po' di tempo da passare in una serena solitudine, accendete lo stereo, mettete un po' di musica funky in sottofondo e datevi alla vostra attività preferita. Che sia leggere, dipingere o ballare, fatelo con un bicchiere di Blankaforti in mano.

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