TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Brut Al Ment

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Sumoll rouge, Garnacha Tinta, Moscatell, Syrah
Suolo: Calcareo
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 9 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione su bucce e raspi 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: 900

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Brut Al Ment di Jordi Llorens è un vino rosso di grande potenza e struttura. Croccante, fresco, succoso e sensuale si unisce a una freschezza rigenerante e crea dipendenza al vostro palato. Pochissime le bottiglie prodotte di questa etichetta provocatoria e decisamente non convenzionale.

QUANDO

Il Brut Al Ment è un vino, come dice il nome, brutale ma che si rende versatile sia per gli abbinamenti che per la stagionalità. Da condividere con chi non si conosce bene, sarà il vino a rendervi capaci di rompere il ghiaccio con chiunque.

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