Kremo

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Spagna

Regione: Catalogna

Vitigni: Macabeu, Parellada

Suolo: Sabbie carbonatiche dell' Oligocene inferiore

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Cordone doppio

Densità ceppi per ha: 2.000

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ha: 7.5 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di 4 giorni e fermentazione spontanea in anfore di terracotta. Travaso e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 7 mg/l

Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

JORDI LLORENS

Jordi Llorens

Perché

Il Kremo di Jordi Llorens è un vino bianco macerato intenso, pietroso e minerale, stupisce per il suo naso aromatico che rimanda alla macchia mediterranea. In bocca si apre tra agrumi e nocciola che rendono il sorso ricco, croccante e appagante.

Quando

Quando vi volete fare un bel regalo aprite una bottiglia di Kremo di Jordi Llorens, un vero compagno della tavola, e imbastite una veloce insalata di baccalà accompagnata da pomodori, peperoni, cipolle e olive. Apparecchiate per uno e perdetevi nelle sfumature gastronomiche e olfattive del pasto, alcuni viaggi vanno fatti in solitaria.

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