Parallada

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigno: Parellada
Suolo: Sabbie carbonatiche
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Cordone doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 2 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: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

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