

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

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: Diraspigiatura, 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

