Nimbus Albus

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Grecia
Regione: Thessaloniki
Vitigni: Assyrtiko, Malagouzia
Suolo: Argilloso limoso
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice delle uve e fermentazione spontanea delle varietà separate in vasche di acciaio inox. Assemblaggio, affinamento negli stessi contenitori per almeno tre mesi e in botti di rovere usate per i successivi due mesi.
Solforosa totale: 3 mg/l

PRODUTTORE

KAMARA WINES
Dimitrios Kioutsoukis

PERCHÉ

Il Nimbus Albus di Kamara Wines è un vino bianco ricco, intenso e secco. Un vino al sorso robusto che si spiega su susine, incenso, camomilla e terra. Finale rinfrescante in perfetto equilibrio tra sapidità e calore.

QUANDO

Quando siete scappati dalla calura della città per rifugiarvi in campagna, dedicatevi una mattinata nella natura. Cestino di vimini, felci a imbottire il fondo e andate a cercare ovoli. Quando tornate a casa preparatevi un'insalata con i funghi freschi, versatevi un calice di Nimbus Albus e riconnettetevi con Madre Terra.

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