FelceBianco

BIANCO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Malvasia, Trebbiano, Vermentino
Suolo: Sabbioso
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 48 ore, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

LA FELCE
Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Felcebianco di La Felce è un vino bianco franco, semplice ed estremamente sincero. Perfetto compagno di tavola in ogni situazione e contesto, bilancia freschezza e sapidità con intensità e fragranza, per un vino della tradizione versatile e di grande beva.

QUANDO

Portate una bottiglia di Felcebianco a un pranzo in famiglia, a un aperitivo con gli amici o con voi durante una passeggiata tra i sentieri di montagna. Un vino che non stona mai, dalle insalatone alla pastasciutta, ma anche con un panino.

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