Liguria di Levante Bianco In Origine

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Malvasia, Trebbiano, Vermentino
Suolo: Arenaria sedimentaria
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Pergola
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 24 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox da 10 hl e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

LA FELCE
Andrea Marcesini

PERCHÉ

L'In Origine Bianco di La Felce è un vino bianco macerato, da un tipico taglio della zona. Inebriante e gustoso, unisce il lato dritto, fresco e sapido del vermentino, con il corpo del trebbiano e l'avvolgenza aromatica della malvasia.

QUANDO

Quando si torna a casa tutti fradici e tremanti dall'acquazzone appena preso, mettete sul fuoco una noce burro con una cipolla con gli scarti dei gamberi che avete tenuto da parte. Aprite un a bottiglia di In Origine Bianco, sfumate, filtrate e lasciate ridurre. Poi divano, copertina, un bicchiere di vino e fumetto caldo di crostacei.

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