Monte dei Frati

BIANCO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Vermentino
Suolo: Arenaria sedimentaria
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot semplice e doppio capovolto
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce di 48 ore, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox da 25 hl e affinamento per 3 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

LA FELCE
Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Monte dei Frati di La Felce è un vino bianco dritto, polposo e salmastro. Un vino che unisce durezze e agilità di movimento in bocca con un'ottima morbidezza e persistenza. Una grande espressione del vermentino ligure di super piacevolezza.

QUANDO

Il giorno del pesce non fate mancare una o due bottiglie di Monte dei Frati sulla vostra tavola. Il matrimonio perfetto con un'acciuga fritta, un'orata al cartoccio o un branzino al sale: semplicità e sapori veri vanno sempre d'accordo.

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