Un Bianco

BIANCO

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Scimiscià
Suolo: Franco sabbioso
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce di 5 giorni e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox. Formazione della flor e affinamento "sottovela" per 8 mesi e in bottiglia per altri 12.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 500

PRODUTTORE

LA FELCE
Andrea Marcesini

PERCHÉ

Un Bianco di La Felce è un vino bianco ossidativo unico e sorprendente. Erbe officinali, pietra focaia, terra e foglie secche sgomitano tra di loro per creare una complessità aromatica più unica che rara. Un vino potente, salato, tannico, delicato ed elegante. Il finale sa di mandorle e di miele in continua evoluzione nella bocca, senza mai abbandonarla.

QUANDO

Quando vi trovate di fronte a un vino imperiale, ci vuole un piatto alla sua altezza. Sua maestà anatra all'arancia e un bicchiere fresco di Un Bianco (sia chiaro, non uno qualsiasi!) incoroneranno la vostra tavola.

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