Brutal Bianco

BIANCO

INFO

Annata: S.A.
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Bianchetta, Vermentino
Suolo: Argilloso con scheletro scistoso e sottosuolo calcareo
Estensione del vigneto: 1,1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 giorni in tini di cemento. Affinamento in terracotta toscana.

Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

Il Brutal Bianco di La Ricolla è un vino bianco vibrante e minerale. Al naso si apre tra fiori, erbe officinali e camomilla, il sorso invece è salato, vivo e dall'acidità tesa. Un vino gastronomico dalla beva vivace.

QUANDO

Quando il sole invernale pallido splende in cielo e avete bisogno di ricaricare le pile, andate a trovare il mare. Qualche slerfa di focaccia e un calice di Brutal Bianco di La Ricolla e i problemi scompaiono a confronto della vastità del mare.

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