Kin(g)tanino Fu**ing White Wine

BIANCO MACERATO

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Bianchetta Genovese, Vermentino

Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 3 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura e macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.

Solforosa totale: <30 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

LA RICOLLA

Daniele Parma

PERCHÉ

Il Kin(g)tantino Fu**ing White Wine di La Ricolla è un vino bianco leggermente macerato, di grande beva e sapidità. Agilità e freschezza al servizio di un frutto maturo e di un tannino velato per un vino integro, con grinta e universalmente gustoso.

QUANDO

Quando una mattina d'estate in vacanza vi svegliate presto per andare incontro alle barche di ritorno dalla pesca notturna, fatevi dare canocchie, scampi e qualche pesce di piccola taglia. Di ritorno a casa, mentre aprite una bottiglia di Kin(g)tanino Fu**ing White Wine, mettete su un sugo di pomodoro liquido, dove cuocere il pesce per un brodetto perfetto. Il resto della famiglia si sveglierà all'istante inebriata dal profumo.

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

web version on
www.triplea.it