OUA

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2019
Formato: 150 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Vermentino
Suolo: Limoso sabbioso con sottosuolo calcareo
Estensione del vigneto: 1,45 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori con frequenti battonage per 10 mesi.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.400

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

L'OUA di La Ricolla è un vino bianco macerato avvolgente, sapido e di buona materia. Sinuoso e morbido, controbilancia il sorso caldo con una sapidità spiazzante e una buona freschezza che ne ravvivano la beva. Di grande tattilità e consistenza, si rivela a tratti misterioso invogliando il sorso in continuazione.

QUANDO

Quando di ritorno da un weekend fuori porta a Genova e dintorni e avete fatto scorta di pesto fresco al mortaio e focaccia, invitate qualche amico a cena. Sarà sufficiente un piatto di trofie e un bicchiere di OUA per farvi tornare al mare in un lampo. Un vino che parla ligure stretto.

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