OUA al Quadrato

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021
Formati: 75 cl, 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 e fermentazione spontanea in tini di cemento. Macerazione sulle bucce per 150 giorni e affinamento in anfore per 6 mesi.

Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.400

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

L'OUA al Quadrato di La Ricolla è un vino bianco macerato materico, denso e di grande concentrazione. Come dice il nome è l'evoluzione dell'OUA e fa del lunghissimo contatto con le bucce il suo marchio di fabbrica. Complesso e lungo, un vino di carattere che non conosce compromessi.

QUANDO

Chi ha detto che il vermentino è un vino da pesce? Quando il vostro macellaio di fiducia vi chiama per avvertirvi che ha sul banco una lepre, non fatevi scappare l'occasione e correte a prenderla. Mentre il ragù cuoce in pentola, scendete in cantina a prendere una bottiglia di OUA al Quadrato e se la cottura richiede ancora tempo cominciate ad aprirla per rubarne un sorso.

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