Per Daniel Fu**ing Bubbles

BOLLICINE

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Vermentino, Granaccia

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. Rifermentazione in bottiglia con mosto congelato a febbraio.

Solforosa totale: <30 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

LA RICOLLA

Daniele Parma

PERCHÉ

Il Per Daniel Fu**ing Bubbles di La Ricolla è un rifermentato in bottiglia di frutta, carattere e personalità. Sapida e croccante, una bollicina dalla beva spedita che si muove in bocca con leggiadria. Un vino glou-glou che richiama pericolosamente il sorso.

QUANDO

Ad agosto dopo una giornata al mare passata distesi al sole, per riprendervi dalla stanchezza non avete bisogno d'altro che di una doccia, una bottiglia di Per Daniel Fu**ing Bubbles e un amico fidato o la vostra dolce metà con cui condividerla. Ogni calice è un continuo tuffo nel mare.

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