Brutal Blanc

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia

Regione: Linguadoca-Rossiglione

Vitigni: Terret, Picpoul, Grenache Gris

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta per parte della massa (terret bourret e picpoul), la restante parte della massa, grenache gris, macerazione sulle bucce senza raspi per 26 giorni. Assemblaggio e affinamento in anfore di terracotta sur lies per 5 mesi.

PRODUTTORE

LA SORGA

Anthony Tortul

PERCHÉ

Il Brutal Blanc di La Sorga è frutto di un mix di uve tipicamente “languedociennes”. Vino bianco vibrante e acido con la grenache a dare grassezza e spessore. Un vino con note di pesca di vigna e agrumi.

Dalle note di un degustatore: "Da aspettare, ma che materia! Un sorso che fa sognare".

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