Calmos

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Linguadoca-Rossiglione

Vitigni: Colombard, Marsanne, Moscato, Sauvignon

Suolo: Sabbie basaltiche

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta per le uve colombard, per la restante parte della massa diraspatura e macerazione sulle bucce in giare di grès per 1 mese. Assemblaggio e affinamento sur lies in contenitori di acciaio inox per 7 mesi.

PRODUTTORE

LA SORGA

Anthony Tortul

PERCHÉ

Calmos di La Sorga è un vino bianco frutto dall'assemblaggio di diverse uve provenienti da un terroir di sabbie basaltiche ad Aspiran e dai depositi villafranchiani su zoccolo basaltico di Pezenas nella Valle dell'Hérault. Un bianco dall'acidità piccante e grande latticità.

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