Esprit Attila

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2018

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Linguadoca-Rossiglione

Vitigni: Carignan, Syrah

Età media del vigneto: 80 anni

Vinificazione e affinamento: Vificazioni separate delle due masse, grappolo intero e macerazione per 90 giorni in "quasi infusione". Assemblaggio e affinamento in vasche di cemento per 1 anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 anno.

PRODUTTORE

LA SORGA

Anthony Tortul

PERCHÉ

Esprit Attile di La Sorga è un vino rosso figlio di un assemblaggio di uve carignan di vecchissime viti di 113 anni e syrah di 44 anni. Si ritrova la carnosità del carignan, accompagnato da una bocca gourmand e fresca sulla violetta.

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