# Mamam

BIANCO

## INFO

**Annata:** 2024
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Campania
**Vitigni:** Fiano, Greco di Tufo, Coda di volpe
**Suolo:** Argilloso sabbioso di natura calcarea
**Tipo d'impianto:** Raggiera
**Età media del vigneto:** 50 anni
**Produzione media per ha:** 35 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione con lieviti indigeni. Maturazione e affinamento in contenitori di acciaio inox.
**Solforosa totale:** 30 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 3.300

## PRODUTTORE

**LUIGI TECCE**

Luigi Tecce

## PERCHÉ

Il Mamam di Luigi Tecce è un vino bianco macerato dedicato alla mamma Filomena dalla beva compiuta e soddisfacente. Frutta e agrumi aprono un sorso di tensione e agilità che ben bilanciano grassezza e morbidezze del vino. Di grande spessore e aereo al tempo stesso, un vino lunghissimo da bere almeno una volta nella vita.

## QUANDO

Quando i winebar chiudono troppo presto, proponete ai vostri compagni di bevute una spaghettata della mezzanotte come ai vecchi tempi. Dividetevi i compiti: chi mette l'acqua sul fuoco, chi apparecchia la tavola, chi grattuggia la bottarga, chi trita aglio e prezzemolo. Voi invece andate in cantina a prendere una bottiglia di Mamam.



**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**