Raphael Bianco SottoilCielodelDuemilaventitre

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lazio
Vitigni: Passerina, Trebbiano giallo, Malvasia del Lazio
Suolo: Sabbioso limoso di matrice tufacea
Estensione del vigneto: <1 ha
Tipo d'impianto: Guyot e cordone speronato
Età media del vigneto: 50 anni.
Produzione media per ha: 2,5 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e macerazione per 2 giorni sulle bucce. Fermentazione spontanea in vasche di cemento nudo. Affinamento in vasche di cemento vetrificato e 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 21 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.288

PRODUTTORE

MARIA ERNESTA BERUCCI

Maria Ernesta Berucci

PERCHÉ

Raphael Bianco SottoilCielodelDuemilaventitre di Maria Ernesta Berucci è un vino bianco, scorrevole e gastronomico. Al naso regala profumi floreali e agrumi, per una beva facile, diretta e genuina.

QUANDO

Quando la voglia di cucinare vacilla ma la gola non demorde, puntate sulla semplicità. Preparate una frittata con uova fresche e verdure del mercato. Versatevi un calice di Raphael Bianco SottoilCielodelDuemilaventitre e sedetevi a tavola. Alcune volte la semplicità e il gusto vanno di pari passo.

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